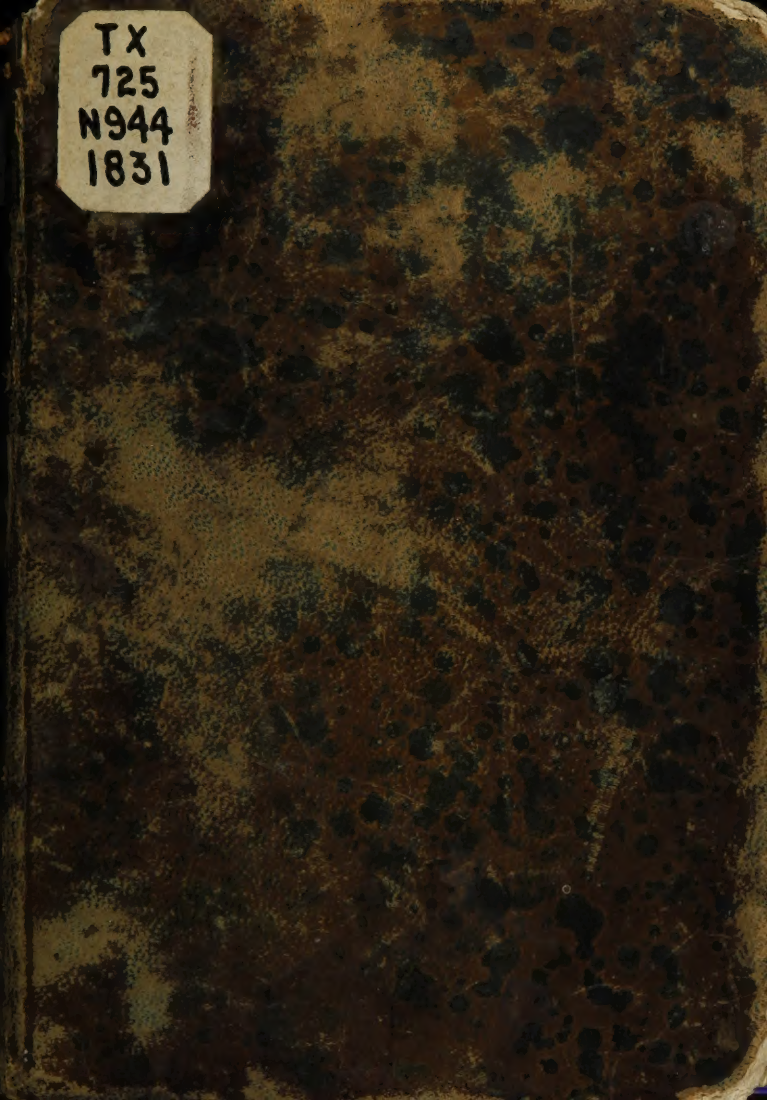


NOVISIMO ARTE

DE

COCINA,

Ó

ESCELENTE COLECCION

DE LAS MEJORES RECETAS

para que al menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado, para sazonar al estilo de nuestro país.

LLEVA AÑADIDO
lo mas selecto que se encuentra acerca de la repostería; el arte de trinchar &c., con dos graciosísimas estampas que aclaren mejor este último tratadito.

DEDICADO

A LAS SEÑORITAS MEXICANAS.

MEXICO.
Impreso en la oficina del C. Alejandro Valdés.

1831.


ARMY MEDICAL LIBRARY
WASHINGTON, D. C. U. S. A.

TRATADO I.

SOPAS.

1. *Modo de hacer los tallarines.*

A una libra de harina de flor se echan dos huevos con claras y yemas, una taza caldera de agua bien caliente y una poca de sal: se amasa todo junto; y á poco se van estirando para que no se enfrien, tendiéndolos en unos manteles á la sombra.

2. *Sopa de arroz á la valenciana.*

Limpio el arroz y lavado se pone á escurrir para darle color con un poco de azafran molido, y se pone por media hora al sol estendido en un trasto. Se freirá en manteca una poca de cebolla, dientes de ajo, jitomates y un par de chilchotes, todo picado: ya frito esto, se echará allí el arroz á que medio sancoche, y se echa caldo del puchero para que cueza en fuego regular sin que se deshaga ni queme; y ya esponjado no se meneará, sino á fuego manso se le irá echando mas caldo como lo necesite, hasta que cueza y crie costra. La sal al gusto. Que espese; pero lo corriente es servirla sueltecita.

3. *Otra de fideos.*

Picada una poca de cebolla, se frie en manteca, echando allí caldo del puchero, un poco de peregil picado, especias y ajo asado, todo molido, y se deja herbir para echar despues los fideos, cuidando de que no se deshagan hasta que cuezan: entónces se pondrán al vaho de una olla á esperar la hora de servirlos: que será teniendo por separado queso añejo ó de Flándes molido, para que el que guste de él se lo eche.

4. *Otra de fideos para carne ó vigilia.*

Desvenado el chile ancho, se echará á remojar para quitarle el picante; se muele con un poco de ajo crudo, pimienta, clavo y unos pocos cominos. Se freirán unos ajos picados; y todo esto frito se echa caldo ó agua, segun para el dia que sea; y cuando haya herbido se echan los fideos en el modo ya dicho, sirviéndolos con queso.

5. *Otra de pan y vino.*

Picada cebolla y peregil se freirá en manteca, y allí se echa caldo de puchero teniendo este todas sus especias, y rebanado el pan francés frio se tostará en un comal, y se irán poniendo en el trasto que tiene de hacerse la sopa para irle echando aquel caldo: á poco de empezar á herbir se le echa un poco de vino blanco y tomillo, dejándola un corto rato reposar, para despues servirla sueltecita.

6. *Otra francesa de pan.*

Picados dientes de ajos se freirán en manteca, y ya dorados se molerán con un poco de pimienta y cebolla picada para volverlos á freir en la misma grasa; estándolo se echará caldo del puchero ó agua, segun el dia para que es, el que con todas sus especias se deja herbir con unas ojas de orégano, almoradux y tomillo; rebanado el pan para la sopa y puesto en el trasto en que se ha de herbir, se le echará el caldo y se dejará reposar: poco antes de servirla se le echa un poco de aceite de comer, si es para vigilia, cuidando que no se haga engrudo, ni se espese, y se servirá sueltecita y sin que se deshaga.

7. *Otra de lo mismo para carne ó vigilia.*

Pelados y asados unos jitomates, y fritos unos dientes de ajo, se muele uno y otro con algunos garbanzos deshollejados, y en la manteca que se frieron los ajos, se echará tambien un poco de cebolla picada, caldo y cominos molidos; y todo junto se pondrá á

herbir: rebanado el pan de la sopa, frio, y puesto en el traste se le va echando del caldo, y á la hora de servirla se le echa un poco de aceite de comer, rebanadas de huevos endurecidos ó fritos de criadillas; sesos ó tajadas de plátanos largos fritos, hojas de lechuga ó ruedecitas de limon; si es para vigilia aceite y demas condimentos anecsos.

8. *Otra de zanahorias.*

Se rebanará y freirá en manteca el pan de la sopa, se hará lo mismo con un poco de cebolla, zanahoria picada, jamon y peregil; frito esto se le echará caldo y una yema de huevo cocido, molida, sal y el pan frito para que junto hierva; y reposada se servirá.

9. *Otra de lo mismo para vigilia.*

Frito el pan se saca, y en su lugar se pondrá cebolla picada, esto será en manteca y aceite: tan luego como esté se le echará agua, clavo, canela, pimienta y sal, todo molido, y se le pondrán capas de pan y zanahoria cocida y picada, y chícharos cocidos con el caldo.

10. *Otra de chícharos para vigilia.*

Se picará cebolla y tres dientes de ajo, se freirá en manteca y se asará un jitomate grande; este se molerá con todas eapecias, menos azafrán, todo se echará junto con un puñado de almendras peladas y otro de chícharos verdes, adonde se frió la cebolla. Con las almendras se molerán los dientes de ajo fritos, esto se pondrá donde se esté friendo el jitomate hasta que se cuezan los chícharos: rebanado el pan de sopa y puesto en el traste, se le echará el caldo para que hierba, y á fuego manso sigue hasta la hora de servirla, con su poco de peregil picado, tomillo, almoradux, una poca de manteca quemada por encima y aceite. Se adorna con rebanadas de huevos endurecidos, limon y romanitas deshojadas; y sueltecita se sirve.

11. *Otra de pan y aceite para vigilia.*

Asados unos jitomates, se molerán y freirán en manteca con cebolla picada, se le echará agua y sal proporcionalmente; luego se le echa un poco de aceite, tomillo, orégano, peregil picado, con dos yemas de huevos endurecidas y deshechas: rebanado el pan de sopa frio y puesto en el trasto, se le irá echando el caldo para que hierba: á la hora de servirla se adornará por encima con aceite, alcaparras lavadas y tajadas de huevo endurecido.

12. *Otra de frijoles para vigilia.*

Picada la cebolla se freirá en manteca, en ella se echará el caldo de frijoles por haberlos ántes molido, y sazonándolos con un poco de clavo, canela y pimienta, molido todo, se le echa un poco de orégano y tomillo, y luego un poco de aceite; y rebanando el pan de sopa, dorándole en manteca ó en un comal, y puesto en el trasto que va á hacerse la sopa se le echará el caldo para que hierba entre dos fuegos, y ya que haya de servirse, se le echará por encima mas aceite, huevos estrellados y queso molido.

13. *Otra blanca para vigilia.*

Picada la cebolla y ajo, se freirá en aceite y manteca hasta que se dore; allí se echará despues agua, unos pocos de cominos, clavo, canela y pimienta, todo molido, su orégano, peregil picado y alcaparras; mas manteca para que con todo lo dicho hierva: estará ya el pan de la sopa rebanado para irle echando este caldo y se pondrá entre dos fuegos hasta que esté, estará ya el pan de la sopa rebanado para irle echando este para servirla, con huevos estrellados por encima, mas aceite y queso añejo ó fresco en tajadas.

14. *Capirotada de menudo.*

Un dia ántes se cocerá el menudo para echarle jamon cocido, poniendo en la cazuela una capa de este, otra de pan tostado ó frito con su queso rallado,

polvo de canela, clavo, cebolla picada, manteca y sal; y entre dos fuegos se sazona.

15. *Capirotada francesa.*

Se picará carne de puerco, carnero, jamon y un poco de pan remojado; cebolla, ajo, peregil, y yerba buena. Se revuelve esto con huevos, aceite y vino, y se harán bolitas con todo esto para irlas friendo en manteca, hasta que se doren; así que estén en aquella grasa, se le echará una poca de harina con algunos dientes de ajo picados y cebolla; tan luego como esté frito, se echa alli una poca de agua y vino, su orégano, clavo, pimienta y azafran molido; aceitunas, alcaparras y alcaparrones; todo se revuelve con las bolitas, cuya carne debe haberse cocido antes de hacerlas, añadiéndole huevos batidos: todo lo que se pondrá entre dos fuegos para que sazone; y al servirlas se le pondrán por encima sus rebanadas de pan fritas.

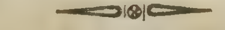
16. *Sopa de ápio.*

Se tuesta el pan de un dia para otro: se revuelve en un plato el ápio y peregil picado, y esto se pondrá sobre el pan para echarle caldo, pimienta, nuez noscada, canela y clavo en polvo; y se sazona con sal entre dos fuegos.

17. *Modo de hacer los ravioles.*

Se pondrá á cocer solo con sal, un manojo de espinacas, y estándolo se esprimirá y luego se picará bien menudo. Se cocerá medio ó un real de jamon, tuetanos y sesos, todo separado; hecha esta operacion se revolverá todo con las espinacas, echàndoles pimienta chica, clavo y canela en polvo, un poco de aceite y queso de Flándes rallado. Se hará la masa con un puñado de harina de flor, un huevo con clara y yema; se derretirá como medio real de manteca, para untarse las manos con ella, y con sal se va amasando y estendiendo esta masa con un palote bien

delgado para hacer las empanadas lo mas pequeñas que se pueda, aun con el dicho relleno, dejándolas así de un dia para otro. Despues se pondrán los ravioles á cocer en agua hirbiendo, á la que se le pondrá una poca de manteca; y luego que estén cocidos, se sacarán para echarlos en el caldo del estofado siguiente.—Se molerá bien en agua un poco de pan, que al efecto se tostará en lumbre proporcionada; deberá estar ya al fuego el caldo de carne de vaca, para en él deshacer el pan molido y que hierba: se le agregará clavo, pimienta en polvo y canela, sobresaliendo un poco el gusto de la pimienta, y dos mantequillas de á medio. Sazonado todo, se echarán los ravioles ó tallarines, despues que hayan herbido, en el agua de sal y manteca á fuego lento, al que se dejarán hasta que se especen para. servirlos.



TRATADO II.

ENSALADAS.

1. *Ensalada de col blanca.*

Se picará la col un dia antes de hacer la ensalada, luego se pondrá á remojar, despues de haberla lavado en dos ó tres aguas: el dia siguiente se volverá á lavar, y se pondrá á cocer con un grano de sal y una cabeza de ajo machucada: cocido esto se lavará mucho otra vez para que no le quede ningun hedor, ni al ajo. Se picará cebolla menuda para freirla en manteca, y ya frita se le echará peregil: se esprimirá bien la col de modo que no le quede agua, y se pondrá á freir con la cebolla y el peregil; frito esto, se le echará sal, vinagre, aceite, tornachiles cor-

tados, aceitunas y orégano en rama, y luego se sirve.

2. *Otra de coliflor.*

Se le quitará la flor antes de cocerla, y se dejará el troncho limpio, al que se le quitará la cáscara y se cortará en rebanadas; estas se pondrán á cocer con dos ó tres dientes de ajo machucados; así que esto esté bien cocido, se lavará hasta que no tenga hedor para freirlo, como se ha dicho en la anterior: se le puede agregar, si se quiere, pasas y calabacitas cocidas á parte, pero siempre se adereza como se deja dicho.

3. *Otra de higos.*

Se cortan los higos verdes en cuatro partes, y se ponen á cocer con un puñado de paja por encima; luego que estén cocidos se lavarán con agua caliente, para que no se pasmen, y con ceniza asentada, para quitarle lo pegajoso: luego que estén limpios, se pican bien menudos. Se le agregará á los higos clavo, canela y pimienta molida; todo lo que con almibar de medio punto se pondrá al fuego para que dé un hervor; luego se apartará y se tendrá dos dias quieto. Despues se le escurrirá el almibar, y se le pondrá vino blanco, pasas, almendras, nueces limpias, acitron, azucar y canela molida, ajonjolí granado y platano largo, para servirla fria.

4. *De nabo.*

Se picarán estos, menudos, sin cáscara, y luego se pondrán á remojar. Se hará un almibar de medio punto, al que se le agregará clavo, canela y pimienta molida. Se le mudarán á los nabos dos ó tres aguas, antes de ponerlos á cocer, que se hará con un grano de sal, de suerte que no queden duros ni muy cocidos; despues se lavarán mucho hasta que se les quite el hedor; se echarán en el almibar para que dén un medio hervor; hecho esto se separarán del fuego y se taparán bien: pasados dos dias, se les escurrirá el

almibar en que han estado, para echarles vino blanco, un polvo de azucar y canela; pasas, almendras, nuéces y piñones, todo limpio: ajonjolí y acitron tostado.

5. *Otra de nabo y zanahoria.*

Se pican ambas cosas y se cuecen con agua de sal, se escurren por un cedazo, se le pica cebolla cruda, y se le echan aceitunas, aceite, vinagre, tornachile picado, orégano. y así se sirve.

6. *Otra de cogollos de col blanca y dulce.*

Se tomará el cogollo de una col grande, se picará y lavará en dos ó tres aguas, luego se pondrá á hervir con un pedazo de azucar, cuidando que no se deshaga el cogollo, el que despues de cocido se pondrá en un plato y se le agregará lo siguiente: Nuéces limpias, piñones, pasas, almendras, aceitunas lavadas, granada, vino y azucar molida.

7. *Otra de nabos ó rábanos, pues ambas se hacen de un mismo modo.*

Picado uno ú otro crudo, se tendrá en vinagre aguado un dia, con un poco de sal, pasado este, se sacará y esprimirá sin que se machuque, para echarle alcaparras, remojadas, cebolla picada y desflemada, pasas, almendras, piñones, granada y bastante aceite; puesto ya en el plato, se le agregarán alcaparras y tornachiles cortados.

8. *Otra de betabeles.*

Hecho el caldillo de calabacitas cocidas, que es de un poco de chile ancho molido, el que deshecho en vinagre se pondrá con cebolla picada, sal y aceite. Se tendrán los betabeles en tajadas, para asi revolverlos con lo arriba espresado, alcaparras remojadas, aceitunas, tornachile y vinagre.

9. *Otra de calabaza.*

Se cortará esta en pequeñas partes, y de este modo se cocerá en miel, advirtiendo que antes debe de ponerse en agua de cal no muy fuerte: sacada de la

miel se escurrirá un poco y se le pondrá ajonjolí crudo, pasas, almendras y piñones, todo picado; canela molida y vino.

10. *Otra de coliflor.*

Esta se pondrá á cocer entera, con un poco de sal, despues se picará y enjugará de forma que se perciba la flor; se pondrá vinagre y aceite; aceitunas, tornachiles, aguacates, alcaparras y un polvo de pimienta y sal.

11. *Otra de betabeles y fruta.*

Cocido el betabel, se hará ruedecitas menudas. Se hará lo mismo con algunos duraznos, camotes, plátanos guineos, pasas, almendras, ajonjolí, una poca de almibar, alcaparras y lechuguitas; así se sirve.

12. *Otra de calabacitas tiernas.*

Estas se cuecen, pican y lavan; se les pone despues sal, durazno sin cáscara y en tajaditas, plátano guineo, aceite, vinagre, aceitunas, tornachiles rajados, alcaparras, aguacates y un polvo de pimienta al servirlas.

13. *Otra de moras.*

Estas cocidas y frias, se esprimirán y se les echará vino y acitron, canela molida, pasas, almendras en pedacitos y azucar molida, segun el gusto de cada cual.

14. *Otra de rábanos.*

Estos se pican y cuecen, y despues de tenerlos una hora en agua, se sacan y esprimen; se les agrega pedacitos de pera vergamota cocida, huvas crudas, granada, acitron, pasas, azucar, vinagre, aceite, aceitunas y tornachiles rajados: y todo esto revuelto se sirve.

15. *Otra de bretones.*

Se rebanan ajos y se frien en aceite y manteca; se pican los bretones y se les echa un poco de pimienta, vinagre ó zumo de naranja de china y sal.

TRATADO III.

GUISADOS DE CARNE Y AVES;

ASADOS Y TORTAS.

1. *Un lechoncito en salchichon ó relleno.*
Se pelará y destripará el lechon, se le cortarán las patas y se le sacarán los huesos, de modo que el lechon quede en su primitiva figura con solo el pellejo y la carne. Se lavará bien con agua, y despues de bien limpio se estenderá y se le echará bastante sal molida, pimienta, clavo, canela, nuéces y ajinjibre: luego se amarra, y en una olla untada con manteca por dentro, bastante vino tinto, agua y vinagre; de todas las especias que lleva por dentro bien molidas, salvia real ó mejorana y orégano deshojado; se pondrá á cocer, y así que esté, se desatará y se servirá frio con ruedecitas de limon.

2. *Otro salchichon de lomos de puerco.*
Se tomarán los lomos y se picarán en trocitos, y se pondrán chorizos, jamon, piñones, pasas, almendras, nuéces y bastante ajonjolí tostado; clavo, canela molida, bastante vino, vinagre, sal y dulce. Se tomarán unos cueros de chicharrones remojados en agua de tequesquite; despues se lavarán, para que al modo de almohadillas se pongan á cocer rellenos de todo lo espresado, en agua con menteca y sal; y así que esto se halla consumido, se le echará mas vino tinto para que se tuesten; y hecho rebanadas se sirve caliente.

3. *Lechon asado.*
Este bien limpio se perdigará con bastante sal y agua y un puñado de pimienta molida: así que esté

bien perdigado, se saca y escurre para que no le quede ninguna agua: se molerá otro puñado de clavo de comer, canela y pimienta con un poco de agua, cosa que quede espesito, y se untará el lechon con esto por dentro y fuera; de este modo se pondrá en el horno con medio real de manteca para que allí se unte bien, y bien asado se sirve.

4. *Asado blanco.*

Se pondrá en una cazuela el carnero ó ternera cruda, con bastante agua, sal, vinagre, azucar, orégano, tomillo molido, azafran, cominos, clavo, canela y unas cabezas de ajos: todo esto puesto junto con la carne, se pondrá al fuego para que hierva, con manteca, hasta que esta y el agua se consuman, y de este modo se ase entre dos fuegos, y luego se sirve.

5. *Adobo de España que dura tres ó cuatro meses.*

Se majarán ajos, pimienta fina, clavo, canela, ajinjibre, orégano, tomillo y sal; esto junto se deslia en igual porcion de vinagre y agua, y cortándose en trozos los lomos de cerdo ó carnero, se pondrán en una olla vidriada por dentro, y se le echará caldo de adobo hasta que cubra la carne; bien tapada la olla no se le tocará en ocho dias, y pasados estos se podrá usar cociéndolo con su mismo caldo hasta que este se consuma al fuego y solo quede la manteca que suelte la carne, en la que se seguirá friendo hasta que se ponga tierna. Dicho adobo puede conservarse sin corrupcion tres ó cuatro meses, siempre que se cuide de sacarlo de la olla con una cuchara de palo, que no se haya usado, y solo sirva para el efecto.

6. *Piernas de carnero á la venason para camino.*

Dos piernas de este requieren dos libras de jamon para mecharlas; un real de canela, otro de clavo y otro de pimienta; un cuartillo de vino, una botella de vinagre de castilla y medio real de laurel y tomillo. Se ponen en una postadera sin agua, de mo-

do que quepan, y se cuecen á fuego manso con todas las especias ya mencionadas que se clavarán á las piernas de carnero: tambien se le echará al caldo un poco de sal, vino y vinagre, con lo que se cocerán las mencionadas piernas: despues de esta composicion duran sin corromperse hasta tres meses, y no hay riesgo de tomarla fria con un trago de vino.

7. *Guisado de carnero.*

La noche antes se pondrán en remojo unas pulpas de carnero, y el dia siguiente se pondrán á cocer en una olla con agua, despues de haberlas hecho trocitos, con sal, canela, peregil y yerbabuena: se freirá un poco de jamon gordo picado, y se le añadirá una porcion igual de peregil y yerbabuena molida; y esto deshecho en un poco de agua tibia, se le echará á la carne para que hierva todo junto: luego se apartará del fuego para echarle dos yemas de huevos crudas, bien desbaratadas en un poco de zumo de limon; todo esto revuelto con el guisado, se vuelve á poner á la lumbre para que se sazone, y así se sirve.

8. *De baca ó ternera: benason de rueda.*

La carne hecha cecina se pone á desalar; se muele clavo, canela, pimienta, azucar y sal; se enjuga bien la cecina y se polvorea con las especias mencionadas, poniéndole unas lonjas de jamon, pasas, almendras limpias, piñones, nuéces y alcaparras con mas polvo de especias en cima: luego se envolverá la cecina en papeles, atándola con pita bien apretada. Se tomarán unas hojas de aguacate para con ellas hacer un tapete en el fondo de una olla, en la que se echará bastante vinagre para cocerlo de este modo; despues de cocido, se rebanará la cecina y se colocará en un plato, donde se le echará cebolla desflemada en rebanadas, cogollos de lechugas, aceitunas y tornachiles; rociándolo todo con un poco de vino al tiempo de servirlo.

9. Otra de baca ó ternera.

Las pulpas de una ú otra carne se cortarán al travós; se echarán á remojar y se les mudará el agua hasta que queden blancas; se les quitan las piltrafas, y se estofan con dientes de ajo, clavo, canela, pimienta y jamon en tiras, para que así escurran toda la agua, y á modo de tamales, se irán poniendo en una olla con su sacate abajo; se le echará un real de vinagre bueno, si la porcion es como dos reales de carne, poca agua, y con igual proporcion á lo mencionado, se le pondrá pimienta molida, orégano de China, almoradux, hojas de aguacate, una ramita de romero, otra de ruda y otra de laurel: así que esté la olla bien cubierta de todas estas yerbas y especias, se tapará bien con un plato y masa, y se pondrá al fuego: cuando se reconozca que le falta poco (para cuyo efecto se sacará un pedazo) se probará para saber si le falta sal, y entónces se le echará mas vinagre: luego que esté cocido, se pondrá en un plato con aceitunas, tornachiles, pasas, almendras limpias, cebolla en rebanadas delgadas, sal, pimienta molida encima, rebanadas de naranja agria y lechugas, y se sirve frio.

10. Otra de ternera ó venado.

Las pulpas de una ú otra carne se ponen el dia antes en adobo de ajo y chile seco remojado, molido con dos ó tres clavos y culantro tostado; vinagre, lima agria rebanada, orégano y sal: el dia siguiente se sacarán del adobo y se mecharán con jamon, canela y clavo, y se pondrán á cocer en una olla con vinagre, bizcochos duros, y especias molidas, menos azafran. Hay otra benazon sin que se le eche el adobo de chile seco, y sí todo lo demas arriba mencionado.

11. Asadura de carnero verde.

Se pondrán á cocer los bofes y hígados en una

poca de agua, manteca y sal: así que estos estén se cortarán en pedazos menudos, se freirá una cebolla cortada en rebanadas, cuidando que no se tueste, esta s. sacará de la manteca y en ella se echarán los pedazos de la asadura; se molerá bastante peregil verde y unos dientes de ajo asados; una poca de pimienta, clavo, canela y dos ó tres chilchotes asados.

12. *Asadura de puerco estofada.*

Esta se clavetéa con jamon y especias como el estofado. se le agrega tomillo, sal y vinagre: se tostarán pepitas de calabaza peladas, y luego se haran polvo: se unta con manteca una tortera; y la asadura se envolverá en un redaño de puerco, para así cocerla en el horno, y el polvo de la pepita de calabaza, se pondrá en el redaño antes de envolver la asadura en él. Esto se come, se almuerza y se merienda, pues es muy sabroso.

13. *Chanfaina de María Marcela.*

Despues de bien cocida la asadura de carnero se pica el higado á golpe de machete, y el bofe se corta en pequeñas partes con un cuchillo: se pica bastante cebolla, peregíl, orégano, tomillo y dientes de ajo; esto se pone á freir en manteca para luego echarle caldo de aquel en que se coció la carne de puerco; jamon, chorizos y alcaparras; y para espesar esto se freirá una rebanada de pan hasta que se dore, y esta se molerá con clavo, canela y una poca de pimienta; un poco de dulce y vinagre bueno, y se procurará que el caldo quede espeso, y así se sirve.

14. *Otra de asadura de carnero.*

Esta se cuece y se corta en tajadas; se picará cebolla en rebanadas, dientes de ajo, jitomate tajado y orégano: estas especias se freirán juntas y en este frito se pondrá la asadura con una poca de agua y vino: se molerá clavo, pimienta y azafran para con ello y alguna sal, sazonarla y luego servirla.

15. *Menudo á la española.*

Se pica cebolla, ajo, peregil, yerbabuena y jitomate; esto se frie en manteca y se le echa un poco de pan tostado en polvo: despues de cocido el menudo se pondrá con todo lo ante-dicho, añadiéndole un poco de vinagre, agua y sal; y despues de bien sazonado se sirve.

16. *Cabrito con nombre de liebre, francés.*

Este despues de limpio se pondrá á asar y se le untará aceite y sal: despues de asado se le untará con unas yemas de huevo crudas y batidas: se freirán tres dientes de ajo en manteca y cebolla picada, y en este frito se echará una poca de agua, una libra de chícharos frezcos, nuez noscada, clavo, canela y pimienta molida: los bofes del cabrito se picarán menuditos y se les echará tambien especias y chícharos, pará que sirva esto de salsa, y despues de sazonado se sirve.

17. *Albondigon de Maria Marcela.*

Se pica el lomo de cabeza de puerco, se le echa clavo, canela, cominos, ajo, pimienta y azafrán, todo molido y sin agua; ademas se desmoronará un poco de migajon de pan frio y se agregará vinagre, peregil, yerbabuena y yemas de huevos, y en el mismo metate se rellenarán los lomos con lo dicho, sal y pedacitos de jamon; estos se echan allí envueltos en papel. Despues se muelen unos jitomates fritos, se le quita el caldo á los albondigones y se les echa este de jitomate frito, especias molidas, alcaparras, dulce y frutas: se les quita el papel á los albondigones y luego se hacen rebanadas, y luego que estén fritos se ahogarán en el caldo para servirlos.

18. *Otro albondigon de papel.*

Se pica y se cuece la carne de puerco; luego se pica tambien jitomate, ajo y chilchotes, para freirlos en manteca y echarle alcaparras, pasas, almendras, acitron y peregil deshojado: se baten unos huevos, con-

forme la cantidad de la carne, se le agrega aceitunas, tornachiles, vinagre y jamon en pedacitos: esto se vuelve á poner al fuego con los huevos batidos: así que esté se apartará de él para que se enfrie: se untan unos pliegos de papel con manteca, y todo revuelto se hace con este picadillo como metlapiles en el papel y se atan con pita, y así se pondrán á asar y se servirán con chilote de jitomate; pero al picadillo se le habrá echado azafrán, clavo y canela molida al tiempo de echarle el huevo batido.

19. *Albondigas reales.*

Picado el lomo de puerco se le echará vino, vinagre, azafrán y dos chiles remojados, molidos con todas las demas especias, orégano seco y yerbabuena: se rellenan con pasas, almendras y jamon: despues de hechas las albóndigas se revolverán en un poco de bizcocho molido para de este modo freirlas con huevos batidos, y echarlas en caldo de jitomate, vino, vinagre, especias de todo género, molidas, sal y demas.

20. *Otras albóndigas.*

Picado el lomo y carne magra de puerco, se muele en metate y se le quitan las piltrafas, para echarle clavo, canela y cominos molidos; un diente de ajo, yerbabuena, una poca de manteca y un huevo; todo esto se revuelve como si se amasase: se le echará mas yerbabuena al caldo y tambien peregil deshojado: se pondrá á hervir agua en una olla, y cuando esta hierva se le echarán dentro las albóndigas, las que deberán ya tener en el centro de cada una un pedacito de jamon, alcaparras, pasas y almendras limpias: á la carne picada se le echa antes un poco de azafran molido, y despues de estar esta cocida se echará en la especia que será de jitomates, alcaparras molidas, ajos despedazados, un poco de vinagre, sal y dulce; y para espesarlo pan molido.

21. *Otras albondigas de pechugas de aves.*

Estas cocidas, se molerá clavo, canela, pimienta y pan tostado; se amasarán con unas yemas de huevo y se harán albóndigas con el relleno dicho en el método anterior á este. Se compondrá el caldo con vinagre, vino, de todas especias molidas, manteca y caldo: luego de sazonado con sal se echarán las albóndigas, y para espesar el caldo se le echará un huevo casi al servirlas.

22. *Relleno de Estremadura.*

Se partirá un cuajar en trozos, para que cada uno se rellene con un pedacito de jamon, chorizo, peregil, cebollas verdes y ajos, todo bien picado: este relleno se lia con los intestinos ó tripas para que no se deshaga al cocerlo, lo que se hará en una olla con trozos de jamon, chorizos, agua, vinagre suficiente y chile colorado; á fuego lento y tapada la olla con papel se tendrá de este modo hasta que se ponga tierna.

23. *Guiso especial de carnero ó ternera.*

Se cuece una ú otra, y se frien chorizos y jamon y luego lechuga picada: se frie tambien una porcion de cebolla, pues la lechuga antedicha se frie aparte: hecho esto se echará allí la carne con todo lo dicho; se molerá canela, clavo, una poca de pimienta, ajinjibre y sal para sazonarlo: despues se le echan pasas, almendras, alcaparras, vino tinto, vinagre y para servirlo tornachiles rajados y ajonjolí tostado.

24. *Fricasé de carnero ó carne de puerco.*

Se picará cebolla menuda, peregil y ajos, y se freirá en manteca: y luego se sancochará la carne con esto; despues se le echará caldo del en que se coció la carne, chorizos y jamon: se molerá clavo, canela y pimienta: se pondrá freir así que se haya consumido el caldo: se batirán unos huevos en vinagre, con un poco de azafrán molido que se le echará por

encima, y mas caldo para que siga hirviendo y quede con poca salsa para así servirlo.

25. *Carnero Moro.*

Remojado y despiltrafado el carnero, se mechará con jamon, pasas y almendras: se freirán tomates y jitomates molidos con bastante orégano y chile seco tostado; se emba ¬a una tortera con manteca y se pondrá una capa de carnero ó ternera, crudo, otra de este frito con bastante caldo de carne de puerco, chorizos y unas cebollas cocidas aparte, para echarle encima trocitos de jamon, huevos endurecidos y un poco de vinagre, y se pondrá entre dos fuegos hasta que esté bien sazonado y cocido.

26. *Chiles rellenos en nogada de nueces.*

Estos se rellenan y frien con huevos batidos: se molerán algunas nueces limpias, un poco de chile ancho ya remojado, algunos cominos, y pan frio que molido se freirá con el antedicho chile, cominos &c. y quedará hecha una nogada espesa, la que se le pondrá por encima á los chiles, y al servirlos se le agregará algun aceite.

27. *Otros rellenos con especias.*

Se asarán los chiles y se abrirán por un lado, se les quitará el pellejo y las venas: se hace un picadillo de carne magra de puerco cocida, torrejas de jamon, de aceitunas y de huevo duro; bastante vino y la sal suficiente para su sazon: con esto se rellenarán los chiles y luego se freirán en manteca con huevo batido: hecho esto se les hará un caldo de el mismo en que se coció la carne, clavo especia molido, cominos y vino, esto se espesará con pan molido, y bien sazonado se sirve.

28. *Torta de arroz.*

Se pica carne de puerco como para relleno y se cuece lo necesario como para el mismo efecto: se atará un poco de arroz en una servilleta, quedando

este suelto en ella, y se pondrá á cocer hasta que el arroz haya hinchado y llenado el vacío de la servilleta: luego se sacará, se esprimirá y se dejará enfriar: se molerá algun azucar, clavo, canela, y azafran; se batirán los huevos necesarios, para revolverlos con las especias mencionadas, y en seguida en una tortera untada con manteca se pone una capa de carne y otra de este revoltillo, del que se apartará de antemano un poco para ponerlo sobre todo lo dicho con ajonjolí tostado; esto se pone entre dos fuegos hasta que esté bien cocido: se hace un chilote de jitomates, cebollas, chorizos, jamon frito, aceitunas y tornachiles en torrejas; y esto se le agrega á lo anterior.

29. *Sesos para el almuerzo.*

Se cuecen en agua cuatro reales de sesos de carnero, á estos se les quitan las venas y se lavan: un peso de leche, á la que se le pone una cantidad de azucar suficiente para endulzarla bien: en esta leche y azucar se deshacen ocho puñados de arroz bien limpio; á esto se agregan diez y seis yemas de huevos, y todo junto se cuece con una rajita de canela y algunos clavos: despues de cocido esto se aparta del fuego: á cada real de leche se le ponen doce huevos batidos en diferente vasija la yema y la clara, y esta se pondrá bien espesa, á estos huevos se le pone la pasta ya hecha de los sesos &c. todo esto se pone en un sarten untado con manteca, y se vuelve á poner entre dos fuegos lentos: se cuidará de que cuaje y de echarle mas manteca por las orillas de la sarten cuando sea necesario y al servirla se le pone por encima canela molida.

30. *Otra que llaman media.*

Se baten seis huevos y se revuelven con una libra de harina de la flor, media libra de azucar molida, la mitad de medio real de tuétano de vaca cocido, y una mantequilla: se unta una sarten con mantequilla

para cocer en ella lo antedicho, y para servirlo se adornará por encima con piñones, pasas y almendras limpias tostadas.

31. *Huevos revueltos con longanizas.*

Se frien las longanizas y se deshacen en la manteca; luego se sacan de esta y se frien en la misma, cebollas picadas y jitomates: se baten las claras y yemas de algunos huevos, separadas unas de otras, y se esparce en la cazuela todo junto: así que esto esté medio cuajado se le pone encima á la tortera ó cazuela un plato boca abajo, se menea poco á poco al paso que se vaya cociendo, se le echa manteca por las orillas y despues de bien cocido se quita del fuego: se batirán mas huevos crecidos, y en ellos se pondrá la longaniza con todo lo mencionado, paa que todo esto se haga una torta, la que se pondrá otra vez al fuego con mas manteca: hecho esto se sirve con torrejitas de naranja, pimienta y sal por encima; y se pondrá aparte para el que guste de ello, chile y pasilla tostado y molido en seco.

32. *Cuajada de lomo y carne de puerco.*

Se cuecen y pican pies, pulpa y lomo de puerco, chorizos, jamon, menudo de gallina ó pollo, que son los hígados &c.; camote, lechuga, betabeles, zanahorias y huevos duros en rebanadas: se baten huevos y se muele clavo, canela, pimienta y sal: todo esto se revuelve y se pone en una tortera untada con manteca para que entre dos fuegos cuaje y servirlo caliente.

33. *Pies de puerco.*

Se pica y se pone en agua hirviendo, medio real de carne magra y otro medio de lomo de cabeza, hasta estar cocida, y de esto se hace picadillo: seis pies de puerco limpios y cocidos el dia anterior, se pican, quitándoles primero los huesos y se revuelven con el picadillo de la carne: todo esto se sazona con clavo,

pimienta, ajonjolí, ajos picados, peregil, vinagre y sal: antes de ponerlo al fuego se le echarán pasas, almendras, tornachiles, aceitunas, y la mitad de medio de chorizos: se baten huevos y se le echa una poca de harina y el picadillo; esto se pondrá entre dos fuegos con manteca caliente para que cuaje. El chilote se hace con ajos fritos en manteca, á los que se les echa caldo del en que se coció la carne, un terron de azucar, peregil, vinagre, pasas, almendras, tornachiles, aceitunas y una porcion de chorizos fritos, igual á la anterior; ajonjolí, dos huevos duros en torrejas, de los cuales uno se le pondrá dentro á la torta y jitomate picado que se frie con el ajo: este chilote se pone en una salsera al servirlo.

34. *Otra de damas.*

Se cuecen y pican, no muy menudos pies de puerco, lenguas de carnero, pichones y lomos; esto se sazona con todas especias molidas, sal, jitomates y ajos fritos; se revuelve con huevos batidos y manteca en trocitos por dentro: se unta con manteca una tortera y todo se pone á cocer entre dos fuegos, se le echa por encima ajonjolí tostado y se pone en un platon para servirlo con chilote como el anterior.

35. *Lengua de baca en adobo á la francesa.*

Esta se cuece y se rebana: se les quitan las venas á unos chiles y se tuestan, luego se muelen con ajos y orégano de Castilla: se pone aceite, vinagre y manteca, lo que se pone al fuego con lo antedicho, cuidando que no se queme y que le quede algun caldo para servirla.

36. *Otra lengua de vaca mechada.*

Esta cruda se maja con un palo para que quede bien manida: se pone á cocer con agua y sal, y antes de estarlo se saca y se le quita el pellejo: se corta jamon gordo, y con dientes de ajo y éste, clavo, canela y pimienta molida se mecha la lengua: he-

cho esto se pone en una cazuela y se le echa de las mismas especias molidas, una taza caldera de vino tinto, vinagre, agua y sal, y se pone entre dos fuegos á cocer con salvia real: se pica un poco de jamon magro crudo, se pone una poca de manteca á calentar en una cazuela, á la que se le echan unos ajos picados para que se frian en ella y el jamon molido: despues de esto estar frito, se le añade un poco del caldo de la lengua, vino, alcaparras enteras, aceitunas, orégano y cebolla picada que se le hecha al servir la lengua.

37. *Otra lengua guisada.*

Se asan y se muelen ajos, cebollas, alcaparras y peregil; esto se frie junto en aceite, y despues de frito, se le echa una poca de agua caliente: se dora aparte una poca de harina con manteca y se le echa al frito; haciendo igual operacion con canela, clavo, azafran molido, y un vaso de vino blanco: la lengua debe estar ya cocida y rebanada para ponerla en este caldo: para servirla se adorna con pan frito, plátanos lo mismo y huevos duros.

38. *Otra lengua de vaca en fiambre.*

Esta se cuece en vino y vinagre, y se hace en pequeñas rebanadas para ponerla en un plato: se muele en seco pimienta, clavo y canela, y esto se le polvorea á la lengua: se pica cebolla y lechuga, y esto tambien se le echa con sal, vino, vinagre y aceite por encima; así se sirve fria.

39. *Otra lengua de vaca guisada.*

Esta se cuece é igualmente jamon; despues se rebanan ambas cosas y se frien en manteca con huevos batidos: la salsa se hace de jitomate, ajos, cebollas y peregil, todo picado; todo esto se frie en manteca; luego se le añade una poca de agua, vinagre, clavo, canela, pimienta, azafran y algunos cominos, todo molido: la lengua despues de frita se pone en la salsa

con una poca de sal; luego se pone á hervir con pan molido para que así se sazone.

40. *Bola de chanfaina á la inglesa.*

Se pica carne de puerco ó carnero y bastante jamon, jitomates, pan remojado, ajo y orégano de Castilla; todo esto crudo con unas tajadas de huevo duro, almendras, pasas y alcaparrones; ajos fritos y peregil lo mismo deshojado, se une y se le estrellan algunos huevos crudos: se unta una olla con manteca y se le ponen en el fondo lonjas de jamon gordo, y sobre estas se pone todo lo dicho, lo que se unta antes con huevo batido: despues de colocado en la cazuela, se adorna por encima con rebanadas de jitomate y chorizo frito: se le echa un poco de vino y agua, y de este modo se cuece, procurando le quede algun caldo para servir la bola con él: para sacar la bola entera se quiebra la olla.

41. *Gudin de carne.*

Se cuece y pica la carne de puerco, se le añade sal y huevos batidos, y esta masa se estiende: se le echan chorizos fritos y jamon picado, pasas, almendras y todas especias molidas: de esta masa se hace una bola mas larga que redonda, la que se cuece en agua, y despues se sirve en rebanadas fritas con huevos en seco, ó guisadas si acomoda.

42. *Jinobés de carne de puerco.*

Se frie carne, jamon y chorizos: se rebanan cebollas, peregil y ajo: se unta una cazuela con manteca, y en ella se coloca una capa de carne y otra de las especias mencionadas, con alcaparras, vinagre, sal, clavo, canela y pimienta molida: esto se espesa con pan, el que se cubre con las especias molidas; y así se sazona.

43. *Guiso de culantro de carne de puerco.*

Se pica y se frie en manteca cebolla, peregil, orégano y ajos; á esto se le echa la carne en pedazos y

caldo; se muele culantro tostado, clavo y canela; se le echa un poco de vino, vinagre, sal, un pedacito de azucar, plátano largo y piña: sazonado se sirve.

44. *Alcaparrado.*

Se pica cebolla y se frie en manteca: se tuestan almendras y se muelen, como tambien alcaparras, clavo y canela; esto se frie donde la cebolla, á lo que se le añade un poco de caldo del en que se coció la carne de puerco ó pollos, que ha de servir para el alcaparrado: si fuesen pollos, se muelen sus higados y se echan en el frito; y si carne, pan tostado molido y sal; luego que esté sazonado, se le echa vino blanco, orégano verde, culantro en polvo, aceitunas y tornachiles.

45. *Mostachon.*

Se muele la mostaza y se cuela por un cedazo; luego se pone á freir con todas especias y se menea hasta que salte, entónces se le echa caldo de la carne que sirve para este guiso, pan tostado molido, vino blanco y aceitunas.

46. *Jamon cocido en vino.*

Se pone una olla con agua, romero fresco, tomillo, yerbabuena, peregil y laurel; y en esto se cuece el jamon, que luego se limpia y raspa con un cuchillo y se le escurre el agua: en seguida se vuelve á poner á cocer en vino blanco y vinagre de Castilla, hasta que esto se consuma y crie costra, pues es señal de la sazon: se le echa azucar y canela molida, y frio se sirve.

47. *Otro á la francesa.*

Se limpia el jamon y se mecha con canela, clavo y pimienta sin moler; de este modo se pone á cocer el jamon en una olla, á la que se le pone una poca de agua y un poco de vino: se tapa bien la olla, y luego que esté el jamon cocido, se saca y se despelleja: despues se le estiende encima una poca de azu-

car y con planchas bien calientes se quema, y se le pone clavo, canela y azucar polvoreada encima.

48. *Puchas de jamon á la española.*

Se rebana el jamon y se cuece en agua; así que esté blando se saca y se frie en manteca hasta que se dore: se machacan ajos limpios en vino y se le echan con una poca de azucar en el caldo.

49. *Fricandó de ternera.*

Esta se mecha y se rebana; se ponen lonjas de jamon magro en el fondo de una cazuela, y sobre estas la ternera con jitomates, tomates crudos rajados y ajos enteros: esto se pone á cocer entre dos fuegos, y se le hace la salsa del modo siguiente: jamon frito, alcaparras molidas con vino y harina, que no quede muy blanco, clavo, pimienta y canela molida; mas alcaparras enteras, aceitunas y unas hojas de naranjo ó limon; esta salsa se le echa á la ternera y se vuelve á poner al fuego para que hierva sin mas manteca que la que la carne espida.

50. *El galan de lomo de puerco.*

Se pone á mediococer el lomo de puerco; se abre y se rellena con huevos endurecidos tajados, todo recado y especias, y se cose con una pita; luego se le echa caldo de ángeles y se sirve en pedazos regulares.

51. *Frijoles en portugues.*

Se frien en manteca jitomates y cebollas, se muele clavo, canela, cominos, chiles pasillas desvenados y tostados, y unos pocos de frijoles; y frito este caldo se le echa vinagre, costillas de puerco, longanizas y chorizos fritos: todo esto se echa en los ayocotes fritos aparte, con aceite, aceitunas, cebolla cruda picada, un poco de queso de Flandes ó añejo molido.

52. *Pollos en fricasé.*

Se pica menuda la cebolla y se frie; aparte se frie peregil y se deja subir de color: se cortan los po-

llos y se les echa lo antedicho y el caldo de ellos: se les pone ademas torrejas de jamon cocido, chorizos, canela, clavo y azafran; unas yemas de huevos batidas en vinagre ó zumo de limon, y esto junto se pone al fuego hasta que hierva, y despues de sazonado se sirve con aceitunas y tornachiles.

53. *Aguacates rellenos.*

Se mondan y se parten por el medio los aguacates: se hace un picadillo de carne de puerco maciza cocida: se le echa azafran molido, pimienta, clavo, cominos, ajos, alcaparras, tomates, manteca, sal y peregil. se frien con huevos batidos y se sirven con caldo de especias.

54. *Harina de ave ó carne de puerco.*

Se cuece la carne con dos granos de pimienta gorda y se frien unos ajos; luego que estos estén se echa harina en la manteca que estos se frieron, y se menea sin cesar para que no se pegue: luego que esté frita, se le echa caldo, orégano y culantro en polvo; vino tinto, y si agrada, duraznos, manzanas, camotes y plátano largo.

55. *Salsa gustosa para el puchero.*

Desflemado en agua de sal y desvenado el chile ancho se muelen con pan frio, almendras limpias, un clavo y canela, un pedazo de azucar, sal y un poco de vino.

56. *Estofado de carnero.*

Se mechan las pulpas crudas, con clavo, canela, pimienta, jamon y ajo; esto se pone á cocer, añadiéndole mas especias molidas, en una olla bien tapada con un plato y masa para que no se evapore; se le echa para cocerla agua, vino y vinagre en igual porcion; un bizcocho duro molido, un pedazo de pan tostado, peregil y orégano de China.

57. *Angaripola de aves.*

Se cuecen los pollos ó gallinas con agua y sal,

luego se despedazan y seguidamente se frien ajos; se muelen jitomates sal y una poca de azucar, y en estos se echan los pedazos de las aves con algun caldo del en que ellas se cocieron: se les agrega canela, pasas sin granos, almendras limpias y azafran molido: si fueren cuatro las gallinas ú ocho los pollos, se les pone medio cuartillo de vino tinto y media tasa caldera de vinagre de Castilla: se cuecen tambien y se les agregan chorizos, jamon, y al servirlas aceitunas y tornachiles rajados.

58. *Manchamanteles de gallina.*

Se desvena un chile ancho y se tuesta; luego se pone en remojo y se muele con ajos, cominos y jitomates; esto se medio frie en poca manteca y se le ponen cebollas cocidas, piña, platano largo, camote, durazno y cacaguate en tajadas; orégano y chícharos cocidos: se hace pedazos la gallina despues de cocida ó la carne de puerco, y se le pone sal y un terron de azucar, y para servirlo se le añaden aceitunas y tornachiles.

59. *Guisado de pichones ó codornices.*

Se frie cebolla picada, y en la misma manteca se ponen á freir las aves crudas, enteras ó en cuartos, á medio freirse se les echa un puñado de almendras tostadas y otro de alcaparras, ambas cosas molidas; dos cucharadas de vinagre de Castilla, todas especias molidas, escepto azafrán, un poco de tuétano de vaca, chorizos y jamon cocido.

60. *Harina guisada de pollos ó carnero.*

Se muelen jitomates, clavo, y canela; esto se pone á freir en manteca, y en este frito se echa el jamon, la carne, alcaparras, sal, azucar, vinagre, clavo y canela molidos: se frie la harina hasta que quede de color de canela y se le echa caldo del guiso, un poco de vino blanco, camote, plátano largo, piña, pasas y almendras; esto se sazona y se sirve.

61. *Cardenal de pollos.*

Se hace un frito con pollos en pedazos, chorizos cocidos, jamon, jitomate, clavo, canela y ajos molidos: se cuecen betabeles con panecillo, clavo y canela; estos se muelen y se deja espeso el molido, y al servir el frito se le echan estos betabeles, vino dulce, y ajonjolí tostado.

62. *Potage que llaman loco.*

Se cuecen pollos, carnero ó carne de puerco; se pican ajos, jitomates y chilotes, y se ponen á freir en manteca; se le echa clavo, canela, azafrán molido, cebollas cocidas, camote, durazno, manzanas, habas verdes, y chícharos cocidos; se le echa á la carne un poco de azucar y sal, y al servirla aceitunas y tornachiles rajados.

63. *Capones borrachos.*

A dos capones se les agrega media libra de jamon y dos reales de lomo de puerco, todo cocido: el caldo se hace con medio real de vino y un posillo de vinagre: se muelen clavos, pimienta, canela y sal: las carnes se clavetéan con las especias mencionadas, y se ponen en el caldo, que ha de estar en una olla untada con manteca: despues de cocido todo esto se le agrega alcaparras, y para servirlo aceitunas y tornachiles.

64. *Pollos sin huesos.*

Estos se cuecen y se les quitan los huesos pedazándolos en un tamaño regular: se pican jitomates en abundancia, tomates de cáscara, ajos y chilchotes; esto se pone á freir en manteca, y luego que esté, se sazonará con azafrán, clavo, pimienta y canela, todo molido: se unta una cazuela con manteca y se le echa una capa de caldo y otra de pollos deshuesados; bastante peregil picado, alcaparras, pasas, almendras, vino tinto, aceitunas y tornachiles.

65. *Pollos gachupines.*

Se frien unos ajos hasta que se doren; luego se sacan y en su lugar se ponen los pollos crudos en pedazos para que se frian; se pica cebolla y se echa tambien en el frito; á este se le agrega una poca de agua para que se cuezan los pollos; se pica peregil, una corteza de pan dorado al fuego con aceite y especias finas, escepto azafrán: se pica jamon crudo y alcaparras y se echa en el caldo: al sacarlo del fuego se le echa aceite, aceitunas y tornachiles.

66. *Pollos de nogada de nuez.*

Se cuecen los pollos con vinagre, canela, clavo, sal y manteca: luego se despedazan y se frien con huevo batido: se muelen nueces, un migajon de pan remojado y ajos: á la hora de servirlos se les echa la nogada y por encima alcaparras y bastante aceite.

67. *Envinado de pollo.*

Se asan los pollos y se hacen pedazos; se deshace una panocha en agua, se pican ajos y jitomates cocidos; se le agrega á esto ajonjolí tostado, pasas, almendras y alcaparras: esto se le echa á los pollos y se ponen entre dos fuegos á cocerlos, añadiéndoles pimienta, canela, clavo, azafran y sal todo molido: se espesa con pan tostado molido; se le echa bastante vino tinto, vinagre y una poca de azucar al servirlos.

68. *Pollos en pebre.*

Se cuecen chiles y orégano verde; se agrega cebolla cocida en rebanadas; se muelen tomates de cáscara y se frien con ajos y cominos molidos: luego se le echa á esto caldo y pimienta molida, vinagre, y al servirlo aceite.

69. *Otros en peregil.*

Se tuestan almendras y nueces, y se muelen con los hígados de los pollos y un poco de peregil: se frien ajos juntos con los higados molidos, y se echa caldo de los pollos, clavo, canela y pimienta molida: se

hacen tajadas los pollos y se sazonan con sal, despues de reposado este guiso se le pone aceite al servirlo.

70. *Mole gallego de gallinas ó guajolote.*

Se desvena el chile pasilla y se tuesta en manteca para molerlo con bastante canela, clavo, un puñado de piñones, otro de nueces limpias, otro de ajonjolí tostado y muchas almendras; todo esto se frie en manteca, y despues de frito se le echa dentro la gallina ó guajolote cocida, un terron de azucar, sal y vino blanco.

71. *Pollos de pitiflor.*

Estos se cuecen en presas y se ponen en una cazuela con todas especias molidas, vino, vinagre, almendras, acitron, piñones, nueces, plátano pasado y ajos: todo se pone en infusion en una olla bien tapada con un plato y masa, y al cocerlo se le echa mas vino.

72. *Otros mestizos.*

Se pican y se frien cebollas, ajos y jitomates: se le echa á este frito caldo del en que se cocieron los pollos y unas almendras limpias tostadas; alcaparras y peregil, molidas juntas; especias sin azafran: se echan en esto los pollos con alcaparras y vinagre.

73. *Otros en pepitoria.*

Se asan y se muelen jitomates con ajos, azafran y cominos: se cuecen los higados, molleja y madre de la gallina, y se pican bien menudos; luego se echa en él lo antedicho y se frie todo junto; se le agrega alcaparras, peregil picado, vinagre, tomillo, almoradux y una poca de mantequilla: se espesa con pan frio remojado y sal.

74. *Otros en salsa de aceite.*

Se frien ajos y se muelen con pan remojado, clavo y canela: esto se vuelve á freir en la misma grasa sin que se haga engrudo, y se le echa un poco

de caldo de los pollos y pichones enteros; peregil picado y aceite al servirlos.

75. *Otros en almendrado.*

Se ponen á freir una cebolla y ajos picados, á esto se le echa caldo de los pollos y todas especias molidas, escepto azafran; almendras limpias tostadas: se espesa el caldo con pan molido, y poco antes de servirlo se le echan las aves con vino blanco.

76. *Estofado de pollos ó carnero.*

Se mechan con jamon, clavo, canela, pimienta, ajos, almendras partidas y pasas: luego se ponen á cocer con mas especias molidas, sal, manteca agua y vinagre bueno, tapado con un plato y masa por las orillas: se cocerán jitomates sin las pepitas, y luego de cocidos se frien en manteca: se ponen los pollos ó carne en esta salsa, con pan tostado molido: se le echa un poco de vino y rebanadas de camote.

77. *Gallinas rellenas.*

Se toma para cada gallina una libra de azucar, y esta se hace almibar y se clarifica; á esta se le echan seis bizcochos de horno molidos, clavo, canela, azafran, piñones y almendras tostadas en pedazos; ocho huevos batidos, cuatro onzas de queso añejo molido y un poco de vino blanco: todo esto se mistura y se pone al fuego hasta que se cuezan los huevos: las gallinas se cuecen aparte con sal, canela y vino, y se rellenan con lo antedicho: luego se meten en el horno ó se ponen entre dos fuegos, y se les echa mas vino, canela, clavo, almendras, pasas, piñones y ajonjolí: luego se frien en manteca para dorarlos, y se sirven.

78. *Otras de dulce.*

A una libra de azucar clarificada se le echa una libra de carne de puerco picada y cocida, medio cuartillo de vino blanco, un poco de sal, una cuarta de onza de canela molida, clavo, pimienta, media libra

de queso añejo, pasas deshuesadas, almendras, dos onzas de ajonjolí tostado y una poca de agua de azahar: se le añaden á esto dos yemas de huevos; se baten seis claras y tambien se le echan; si le faltare dulce se le echa mas azucar en polvo: se vuelve á poner al fuego para que se cueza con el huevo: se sancochan las gallinas con agua, vino, canela y clavo: despues se rellenan con lo dicho y se ponen en el horno ó entre dos fuegos para que se pongan tiernas y doradas.

79. *Almendrado de aves ó carnero.*

Se muelen almendras con cáscara, una rebanada de pan tostado y dos yemas de huevos duros; peregil picado, cebolla y ajos: esto se sancocha y se le echa caldo de las aves ó carnes; se muele clavo, canela y alcaparras; se le echa un poco de vino, vinagre y un terron de azucar, y se procura espesar el caldo.

80. *Mole poblano.*

A un guajolote grande se le ponen dos codillos y un real de lomo de puerco, dos reales de chile pasilla y un real del ancho, se desvenan y se tuestan en un comal, bien dorados y sin que se quemen: un real de tomates de cáscara, á los que se les dará un hervor, medio de clavo especia, medio de canela, unos granos de pimienta fina, un poco de culantro tostado, lo que se pueda tomar con los tres dedos de la mano de pepitas de chile tostadas, y medio de ajonjolí tambien tostado, se muelen juntas las especias y el chile, se rocea con agua hasta que esté molido y despues se aparta y se ponen en su lugar tomates y se majan bien las pepitas: este mole se sazona poniéndolo en una cazuela grande untada con manteca de puerco y puesta á la lumbre; luego que esté caliente se le echa el guajolote en presas regulares y el codillo ó lomo: despues de esto se le echa el chile deshecho en agua, para que se fria con la carne hasta

que empiece á salpicar, entónces se echan los tomates molidos tambien deshechos en agua, y se le echa á la carne el agua suficiente para que quede cubierta y sal, y se deja hervir hasta que se ablance la carne y se espese el caldo: se sirve con ajonjolí por encima.

81. *Pollos rellenos de mole.*

Se muelen chile pasilla y ancho desvenados, con clavo, pimienta y tomates cocidos; esto se frie en manteca: se asan los lomos de puerco que llaman de en medio, se hacen pedazos pequeños y luego se echan con bastante ajonjolí tostado y molido en el mole, y esto se sazona con sal y demas necesario: se rellenan los pollos ó gallinas crudos de este picadillo, y se ponen á asar en un asador; mientras estos se asan se les unta manteca con una pluma hasta que se doren: se sirven enteros y con cogollos de lechugas.

82. *Pichones ó pollos asados.*

Estos se limplian y se ponen en una cazuela con agua suficiente para cubrirlos; sal, ajos mondados, peregil deshojado, orégano verde y manteca: esto se pone entre dos fuegos, y despues de haberse consumido la mayor parte del agua, se le echa clavo y canela; los higados de las aves se muelen con agua y vinagre: esto se frie con orégano verde picado y se le echa á las aves por encima con cogollos de lechugas.

83. *Escaveche de pollos.*

Se cuecen los pollos y se enjugan; se hacen presas regulares y se les despolvorea una poca de harina: se hace el caldo con agua de azucar y vinagre, cosa que quede agrio dulce: se frien las presas de pollos en manteca y luego se le hace el caldo de aceite: se le ponen hojas de naranjo, rebanadas de lima agria y cocidas aparte.

84. *Otros en higados.*

Se mediofrien cebollas picadas, jitomates y orégano picado: se muelen los higados de las aves y se frien en la grasa de la cebolla; luego se le echa á esto clavo, pimienta y canela molida: despues de frito se le echa caldo de los pollos, sal, aceitunas, tornachiles rajados y vino blanco para servirlos.

85. *Otros en blanquillo.*

Se cuecen tomates de cáscara, se frien ajos y cebolla no muy picada, y peregil deshojado; se le echa un poco de caldo, pan tostado ó higados de aves molidos, clavo, canela, pimienta y culantro en polvo; aceitunas y tornachiles al servirlos.

86. *Febre.*

Se frien unos ajos, y luego en la misma manteca se frien tomates cocidos enteros, los que se machucan en la freidera con la cuchara chata: en esto se echa caldo de la carne, clavo, canela, pimienta, un pedazo de pan tostado remojado y sal, todo molido: se sazona y se sirve.

87. *Asado francés de gallina.*

Se hace caldo con vino y vinagre bueno; una poca de azucar, sal, azafran y todas especias molidas, de modo que les sobresalga el gusto: se le añade manteca, y en esto se pone la gallina entera manida, y entre dos fuegos se pone á cocer; y luego se le ponen aceitunas, tornachiles y lechugas.

88. *La genobesa de carnero ó gallina.*

Se frien en manteca unas hojas de rábano y otras de peregil en mayor número; jitomates y ajos, todo molido: se le echa á esto un poco de caldo de la carne, un poco de vino y todas especias, menos azafran; chiles en vinagre, aceitunas, alcaparras y pedazos de jamon; se deja cocer la carne en el caldo, y despues de sacarla del fuego se le echa aceite.

89. *El discreto.*

Se frie bastante peregil, jamon y ajos limpios: en esto se echan especias molidas, escepto azafrán, un poco de caldo y la carne, sal y aceite al servirlo.

90. *Clemole castellano.*

Se toma una gallina, un real de lomo de puerco, longanizas, chorizos y morcon: se tuesta en manteca medio real de chile pasilla desvenado: se tuesta un poco de ajonjolí, almendras con cáscara, pepitas de calabaza mondadas y cacaguates; esto se frie en manteca hasta que ésta salga; entonces se le echa el chile bien molido: luego que esté todo frito se le pone dentro la gallina, el lomo &c.; caldo y sal y se sazona.

91. *Morisqueta de aves, carnero, ó lomo, de puerco.*

Se pone á cocer en agua y sal, con todas especias molidas, jitomates picados y cebollas rebanadas: luego que hierva se echa arroz limpio y remojado desde la noche anterior para que se cueza todo junto; se le agrega una gallina, carnero, lomo de puerco, chorizos, longanizas, aceitunas, tornachiles en rajas, alcaparras y huevos endurecidos en pedazos: se baten huevos y en ellos se revuelve todo lo dicho y todo se pone en una tortera con manteca, entre dos fuegos para que cuaje.

92. *El cautivo de gallina.*

Estas se cuecen y en el caldo se pican las mollejas, los hígados, chorizos, lengua de vaca ó carnero y jamon: se muele camote, clavo, canela, pimienta, azafrán y piña en pedacitos, vinagre y un poco de ajonjolí; y al servilas se le agregan aceitunas y tornachiles.

93. *Gallina marisca.*

Se asa la gallina ó polla y se hace presas: se frie jamon gordo en pedacitos y luego cebolla picada: se pone encima de esto el ave sobre la que se le

echan especias molidas, cogollos de lechugas y demas dicho, caldo en abundancia para que cubra las aves, un poco de vino y vinagre: esto se deja dar dos hervores para que quede un poco agrio y espeso.

94. *Alcaparrado de aves.*

Se muelen almendras tostadas con cáscara, alcaparras, todas especias, hígados ó pan tostado: esto se frie en manteca con una poca de cebolla picada; luego se le echa caldo, orégano, vino tinto, culantro en polvo, chorizos, pasas, y almendras, y al servirlo aceitunas, tornachiles y ajonjolí.

95. *Entomatado de carne de puerco.*

Se cuecen tomates en agua: se pican cebollas y ajos y se frien, y luego los tomates enteros se machucan con la cuchara en aquella grasa para que se deshagan: luego que este caldo esté con especias molidas, cebollas cocidas aparte y un poco de vinagre, se le echa la carne de puerco en pedacitos y sal: se sazona y se deja hervir.

96. *Salmorejo de gallina.*

Se despedaza la gallina y se frie en manteca: se tuesta un pedazo de pan á punto de quemarse y se asan ajos; esto se deshace en vinagre y se echa en un poco de caldo del en que se coció la gallina; se le agrega una poca de azucar, cebollas cocidas aparte, aceitunas, tornachiles y aceite al servirlo.

97. *Guinéo de pollos.*

Se frien ajos en manteca, se le echa à esto una poca de agua caliente, sal, plátano guinéo, pera, calabaza de castilla y camote: se baten unas yemas de huevos en zumo de limon y se echan en el caldo; este se revuelve y se pone á hervir; entónces se echan los pollos asados en presas, chorizos cocidos, aceitunas y tornachiles tajados.

98. *Gallina que llaman blanca.*

Se limpia la gallina y se pone en una cazuela

con manteca, agua y sal, y se pone entre dos fuegos hasta que estè bien dorada: se le echan seis jitomates y cebollas, todo tajado: cuando esté casi asada se le echa culantro, pimienta, clavo y sal, molido: se sazona y luego se sirve con aceite por encima.

99. *Otra á la Inglesa.*

Se le echan al caldo en que se coció la gallina jitomates rebanados, ajos, rebanadas de piña desflemada; clavo, canela, pimienta, cominos y azafrán molido; alcaparras, chorizos, vinagre, sal, pasas, almendras, y chilotes en vinagre: la gallina se echa en presas y se sazona, y al servirla se le pone aceite.

100. *Jaguripola de pies de puerco.*

Se ponen à cocer el dia anterior los pies de puerco y el mismo dia lomo y pulpa tambien de puerco, chorizos y gallina: todo esto se pone á cocer en agua, sal y manteca: luego se hace pedazos y se pone en una cazuela embarrada de manteca, y encima de este frito se echan jitomates en ruedas, ajos, hojas de peregil, alcaparras, aceitunas, y chilotes en vinagre; sobre esto se pone azafràn molido, pimienta, clavo, y un poco de culantro tostado: se pone la cazuela entre dos fuegos hasta que consuma el agua, y así se sirve.

101. *Guisado de mostaza de gallina.*

Se frie una rebanada de pan; luego que esta se saque, se frien en la misma grasa unos jitomates rebanados, ajos y peregil: junto todo esto con la mostaza y pan molido, se pone à freir y se le echa caldo de la carne de puerco ó de la gallina: así que esté todo frito se le echa una poca de canela, otra de pimienta y de clavo todo molido: se sazona con sal y se sirve.

102. *Guajolote en pipian verde.*

Se tuestan pepitas de calabaza peladas y luego se muelen con sus cáscaras; luego tomates de cásca-

ra; chilote y unos pocos cominos: se proporcionan las cantidades de pepitas, de tomates crudos, y de chilote remojado, para que solo dé gusto de picante: tambien se le echa papada de puerco junto con el guajolote ó gallina bien cocida; se sazona con sal y se sirve.

103. *Asado de perdices, pichones ó pollos.*

Estas aves se hierven enteras y se frien en manteca; se les echa ahí jitomate molido, unos ajos picados, una poca de pimienta molida, culantro en polvo y vinagre: esto se pone entre dos fuegos hasta que se dore, y se sazona con sal.

104. *Pollos tudescos.*

Se frien jitomates molidos, cebollas picadas y ajos: en cazuela separada se frien los pollos en presas, y se les echa el frito y un poco de caldo, perejil, jamon, pimienta, culantro en polvo, un poco de vinagre y sal para sazonarlo.

105. *Mole caraqueño de carnero.*

Se tuestan, se desvenan y se frien iguales porciones de chile pasilla y ancho: luego se tuestan las pepitas de los mismos chiles y se muelen con cacaguate, clavo y canela; esto se pone á freir y ahí se deshace el chile: luego de estar todo junto, se le echa agua caliente y sal; se cuida de que no quede aguado, y en seguida se echa la carne cocida para que hierva.

106. *Clemole de palacio de carne.*

Se desvena y se tuesta media cuarta de arroba de chile pasilla; á esto se le echa media libra de cacao colorado, otra media de almendras, ambas cosas tostadas, y media onza de canela: se muele el chile con jitomates asados y pelados, y en seguida el cacao, la canela y las almendras: todo esto se frie en manteca y se deshace en agua caliente, sin que se corte:

luego se frie con la carne, jamon y chorizos; se sazona con sal y un terron de azucar, y se sirve.

107. *Pollos enchilados rellenos.*

Se pica como para longaniza lomo de puerco manido; se muele un poco de chile ancho desvenado, raspado y tostado; todas especias y vinagre: se le echa jamon, chorizos y almendras, y todo se pone espeso para rellenar los pollos; estos se cuecen entre dos fuegos con bastante manteca y el agua necesaria: se hace la salsa de cebolla picada, desflemada y esprimida, sal, vinagre, alcaparras, aceite y una fruanga por encima, que se hace de jamon, chorizos é higadillas.

108. *Asado de aves con chilote famoso.*

Se hace un caldo de vino, vinagre, sal, un terron de azucar, todas especias molidas y manteca: se ponen las aves en un tiesto competente, y entre dos fuegos se deja que se consuma el caldo necesario; se vuelven de uno á otro lado hasta que se doren, y con unas plumas se les unta yema de huevo batida con un poco de vino, azafrán molido y canela: se sirve con el chilote siguiente: jitomates picados bien fritos, todas especias picadas, vino, vinagre, azucar, sal, jamon, chorizos fritos, alcaparras, alcaparrones, aceitunas, tornachiles piñones y peregil: esto espeso sirve para todo asado ó torta seca de arroz.

109. *Guisado de salsa de tortilla.*

Se tuesta una ó mas tortillas y se muelen bien con clavo y canela: luego se echan en el caldo de la carne: se les agrega vinagre, azucar, un poco de peregil, chorizos, jamon, la carne y sal; se sazona y se sirve.

110. *Otra de yemas de huevos.*

Se cuecen gallinas ó pollos en agua, sal y manteca; luego se sacan del caldo y este se deja enfriar; así que se haya enfriado, se le echarán todas especias molidas sin azafrán, pasas, almendras, aceitunas,

tornachiles, alcaparras, acitron, ajonjolí tostado, y seis yemas de huevos para cada ave; estas yemas de huevos se baten en vinagre y una poca de azucar molida: se pone todo à hervir con las aves, se sazona y se sirve.

111. *Enchilado.*

Se desvena y se tuesta el chile pasilla; se muele con tomates cocidos y se frie en manteca: á esto se le echa todas especias molidas menos azafrán, la carne y sal; se pone á hervir y luego se sirve.

112. *Guisado de higados de ave.*

Se frien pedazos de ajo con peregil deshojado; esto se muele con los hígados cocidos, pan tostado, vinagre, agua y sal: luego que esto esté sazonado se le echan las aves y alcaparras, y se pone á hervir.

113. *Otro de pollos.*

Se frien unos dientes de ajo, luego se sacan de la manteca, y en ella se ponen los pollos cocidos con agua, sal, y pimienta molida, en una cazuela; se les pone un poco de su caldo y se hacen presas; se les echa azafrán molido y vinagre: al irlos á servir se les ponen unas yemas de huevos deshechas en vino y se dejan dar un hervor.

114. *Salmonejo.*

Se cuecen jitomates, se remojan y se desvenan chiles gordos y se muelen con los jitomates; una poca de canela, un clavo y cominos: esto se frie bien en manteca y se le echa un poco de caldo de la carne y un poco de vino al servirlo.

115. *Aves en frito.*

Se asan y se deshuesan las aves: luego se frien en presas con huevo batido y se les echa la salsa siguiente: se muele una nuez noscada con pan frio y se frie hasta que se dore; luego que esté se les echará un terron de azucar, un poco de vino, clavo y ca-

sela en polvo, y las presas fritas en el caldo para que hierva; se sazona y se sirve.

116. *Estofado bien hecho.*

Se mecha una pierna de carnero despellejada la noche antes, con granos de pimienta, clavo, canela jamon y ajos: se pone en una olla agua, una tasa caldera de vino tinto, media id. de vinagre bueno y azafrán molido: se le tapa la boca á la olla con un plato y masa. se le echa antes una poca de manteca y sal y se pone al fuego, cuidando de que si se consume el caldo antes de cocerse se le eche un poco de agua caliente, una cebolla cocida, calabazas pequeñas, pera y bergamota, todo cocido.

117. *Pollos ó gallinas mechadas.*

Se toman unas lonjas de jamon gordo, unos jitomates cocidos, clavo, canela y pimienta: se pone el jamon en el fondo del traste en que se ha de hacer esto y se pone á cocer á dos fuegos: la salsa se hace de jamon magro, frito en su misma manteca y machucado con la cuchara en la freidera; un vaso de vino, un poco de vinagre y caldo del de las mismas aves: se sazona y se sirve.

118. *Pepiton en dulce á la española.*

Se pica carne de puerco, carnero, jamon, unos dientes de ajo. cebolla, unos terrones de azucar y orègano de castilla polvoreado por encima de esto; huevos endurecidos tajados, rebanadas de jamon: chorizos, longanizas, pasas, almendras, alcaparras, avellanas. piñones, nueces, nabos rebanados, aceitunas y vino: se hace una bola de todo esto y se pone en una cazuela, en cuyo fondo se colocan unas lonjas de jamon magro, y encima lo mismo con una poca de manteca, y se pone á cocer entre dos fuegos mansos: la salsa se hace con aceite, cebolla picada y peregil; y se espesa con un poco de pan remojado: esto despues de mo

lido se frie en el aceite, y se le echa luego un poco de vino, vinagre y sal.

119. *Guisado de perdices ó pollos.*

Se cuecen enteras con jamon, sal y cebollas; se les echa vino, vinagre, alcaparras, alcaparrones, clavo, canela, pimienta y peregil, molido todo, y espesito, y un poco de orégano: se pone á cocer y se tapa la olla.

120. *Pebre gachupin.*

Se frien cebollas, peregil, ajos gordos, una tasa de aceite y otra de vinagre: á esto se le echa un pollo crudo en pedazos, algun picante, especias molidas y sal: esto se pone al fuego hasta que se ablande, y luego se sazona.

121. *Xapulco como para pipian.*

Se desvena y se tuesta el chile; se muele con cacaguate, se le echa caldo y sal despues de haberse frito el chile con el cacaguate: lomo de puerco, gallina, jamon, helotes desgranados, papas en trocitos y camotes; todo esto cocido se le echa y se sazona.

122. *Pollos sustanciales.*

Se cuecen y se ponen en una cazuela: se les echa clavo, canela, pimienta, nuez noscada y culantro tostado, todo esto molido; diez y ocho yemas de huevos endurecidas, sal y manteca; esto se cuece con los pollos, y despues se les echa peregil picado con zumo de limon por encima y pedacitos de nuez comun tostada; se sazona y se sirve.

123. *Pollos especiales.*

Se frien ajos y se sacan de la manteca: se cuecen los pollos con agua, sal y pimienta molida: un poco antes de apartarlos del fuego se les echan unas yemas de huevos batidas con vino y vinagre, antes se les habrá echado un poco de azafrán molido: los pollos se hacen pedazos regulares y se echan en la manteca; sazonados se sirven.

124. *Guiso de peregil.*

Se frien en manteca cebolla y ojos; se muele peregil en abundancia y se echa en el frito, con vinagre y alcaparras: se echan en esto los pollos con algun caldo de ellos mismos y sal, esto se espesa con pan molido, se deja hervir y se sazona.

125. *Modo de rellenar un guajolote deshuesado.*

Este se limpia; se le corta la cabeza, las patas y el orificio, y por esta parte se le sacan las tripas; se le deja la molleja por no estirarle el buche: esta operacion se hace con un palo, y se le quiebran los huesos; estos se sacan con la mano por el orificio, sin descomponer la forma del guajolote: se pica lomo de puerco, jitomates de cáscara y ajos; se echa en la carne jamon crudo en trocitos, clavo, canela, pimienta y comines, todo molido: ajos, unas pasas, almendras, alcaparras, aceitunas, un poco de peregil picado y azafrán molido: despues de estar esto revuelto se le echa un poco de vino y vinagre: luego que el guajolote esté bien limpio se rellenará y se le cocerá el agujero con pita; se pone á cocer en un traste capáz de cojerlo, con agua y especias molidas de la misma clase que las del relleno: se cuece, y en seguida se manda al horno para que se dore: la salsa para servirlo se hace con jitomates, tomates y ajos picados; esto se frie en manteca con un poco de caldo del en que se coció el guajolote; se le pone mas especias molidas, alcaparras, aceituna, trocitos de jamon cocido, azafrán molido, peregil picado, un poco de vino y manzanas rebanadas. Todo esto sirve igualmente para pollos, gallinas y piernas de carnero, con la sola diferencia que estas se rellenan con azadura picada, chícharos verdes cocidos, aceite de comer, cebollas cocidas aparte y orégano; pero á las otras aves se les hace el mismo relleno que al guajolote.

126. *Pollos guisados en ajonjolí.*

Se les esprimen las pepitas á unos jitomates asados ó cocidos: se desvenan diez chiles secos, si los jitomates son ocho, y se doran, se le agrega una tasa caldera de ajonjolí tostado y este se muele con el chile; se pone á freir en manteca con diez nueces y piñones: despues de esto estar frito se le echa agua caliente, un poco de ajonjolí entero, acitron, tornachiles, canela, vinagre y los pollos ó carne de puerco, que es mejor para este guiso; sal y servirlo.

127. *Otros con agralipol.*

Se pican porcion de jitomates; se asan unos ajos y se les echan á los jitomates, con los pollos en presas, bastante jamon cocido, chorizos, pasas, almendras y alcaparras: si los pollos son cuatro, se les echan dos cuartillos de vino y uno de vinagre; todas especias molidas, sal y peregil deshojado por encima: se sazonan con almendras limpias, aceitunas, tornachiles rajados y sin agua.

128. *Manchamanteles.*

Se les quitan las pepitas á los jitomates crudos maduros, se muelen con chile seco remojado, canela, clavo y pimienta: esto se pone á freir en manteca; se le echa una poca de agua tibia, los pollos ó carne de puerco, chorizos cocidos, aceitunas, tornachiles rajados, vinagre, sal, un terron de azucar, camote, platatano largo, cacaguates y calabaza de Castilla.

129. *Granadino.*

Segun sea la cantidad de pollos se les pondrán de jitomates y se muelen sin pepitas; y estos se frien dejando el caldo espeso: allí se echan los pollos ó la carne, pasas, almendras, clavo, canela, pimienta y azafran, todo molido; sal, granada y ajonjolí tostado por encima al servirlo.

130. *Prietecito que sirve para salsa á cualquier asado.*

Se frien en manteca cebollas y jitomates menu-

dos; se tuesta pan frio casi quemado sin que amargue; esto se remoja y se muele con clavo, canela y pimienta, todo esto se deslia en una poca de agua: luego se pone á freir con una poca de cebolla, peregil y ajos picados, y se deja espesar, para echarle vinagre, alcaparras, alcaparrones, aceitunas y sal; se sazona y se sirve.

131. *Pollos en agrio dulce.*

Estos se cuecen con lomo de puerco y jamon; se muelen jitomates colorados y se frien en manteca; luego se les echa caldo de los pollos, los pollos, la carne, chorizos y jamon cocido en pedazos, un terron da azucar, sal, acitron en pedazos, pasas, almendras, aceitunas, vinagre, clavo, canela, azafran molido y vino; luego de reposado se sirve,

132. *Tamales de dulce.*

Se lava bien el nistamal y se enjuga con un paño; se muele y se cierne bien; luego se le echan nueve onzas y media de azucar, una libra de manteca y sal, agua tibia y anis: todo esto se bate bien; se hacen los tamales y se pone en una olla una poca de agua; sobre esta se forma un tapestle de leña seca en disposicion que no se mojen los tamales, que sobre él se han de poner, para que con el vapor de dicha agua se cuezan: esto se hace con los tamales de dulce y lo mismo con los de chile y especia, con la diferencia que estos últimos no llevan azucar.

133. *Venason de cualquier carne buena.*

Se mecha la carne con jamon tajado, clavo, canela, pimienta, ajos y peregil picado: hecho esto se pone en infusion de vino blanco, vinagre, orégano en abundancia, yerbabuena, tomillo, laurel, peregil, ajos, cebollas, especias molidas, tajadas de jamon, naranjas rebanadas y limas agrias lo mismo: esto se pone junto con la carne, y al dia siguiente esta se saca para cocerla en agua y manteca hasta que el agua se

consuma; entónces se saca y se rebana, se pone en un platon, y con lo antedicho se sirve.

134. *Un cochinito en salchichon.*

Se le quita todo lo inútil y se lava, dejandolo bien blanco; se deshuesa con sutileza sin que pierda la forma: se le echan por dentro y fuera de todas especias, menos azafran y cominos; se rocea con vino, y se le embuten las especias con pasas, almendras y alcaparras; se pone á cocer con vino, agua y sal, pero antes de esto se cose con una hebra de pita.

135. *Pollos sapos.*

Se cuida que no se despellejen los pollos al pelarlos; se limpian y se desuellan con cuidado de que el pellejo y los alones les salgan enteros: se pican cebollas y ajos, y se frien con jitomates tambien picados; se frie aparte jamon y chorizos en pedazos; y se pone con alcaparras, almendras, acitron en pedacitos, todas especias molidas, piñones, un poco de vinagre, ajonjolí y sal para sazonarlo; con esto se rellenan los pellejos de los pollos, y luego se cosen sin desperfeccionar la forma de los pollos; estos se ponen á cocer en agua, vinagre, todas especias molidas y sal: así que se consuma el primer caldo, se le echa bastante vino de parras; luego que se hayan cocido bien se frien, y se sirven con la salsa de canela molida, pan idem, jugo de naranja para aguarlo, azucar y ajonjolí tostado por encima.

136. *Higado de puerco hinchado.*

Se lava el higado y se mecha con clavo, canela, pimienta, lomo de puerco, jamon, ajos y tomillo: se envuelve en un redaño de puerco, y se unta una tortera con manteca para ponerlo allí, echándole sal, vino blanco y vinagre, y se pone á cocer en el horno.

137, *Conejos asados.*

Se asan los conejos con manteca; se frie una poca de cebolla menuda, una poca de pimienta molida,

se le echa vinagre, orégano y sal: despues de bien sazonado esto, se despedaza el conejo y se pone en este frito con almendras y alcaparras, y ya para servirlo se le echa esto: este caldo puede servir para pollos ó gallinas en distinto guisado.

138. *Albondigas estofadas.*

Se pica lomo y carne de puerco magra para hacer las albóndigas; se les echa adentro jamon, pasas, almendras, acitron y huevos duros: así se ponen á cocer, y despues de cocidas se frien con huevos batidos: el caldo se hace de pan quemado molido, y jitomates asados que se muelen con el pan y se frien en manteca: á esto se le echa caldo de las albondigas, canela, nuez noscada, clavo y sal; se sazona y se sirve.

139. *Jamon asado.*

Se pone en remojo uno de pierna, y con el cuchillo y una escobeta se refriega hasta dejarlo bien limpio: se toma un poco de mejorana, romero verde, salvia, toronjil, laurel, tomillo, canela en ragitas, nuez noscada, clavo y rebanadas de limon, cocido aparte; de esto se hace una muñeca, ó se cuece suelto en una olla con agua: se le agrega una libra de azucar y un cuartillo de vino de color: se echa el jamon y se tapa bien para que se cueza, procurando que consuma el caldo: luego se saca solo y se vuelve á poner al fuego con otra libra de azucar y un cuartillo de vino, sin agua; se le pone fuego encima y se deja hasta que se consuma este vino, y se le hace la costrada con yemas de huevos: luego se le hace el betun con azucar, canela molida y clara de huevo, y se pone en un platon: se adereza con torrejas como las del asado, cubiletes y huevos hilados.

140. *Pebre blanco.*

Se remoja pan; se tuestan unos ajos en manteca; se pica un poco de peregil, cebolla y una pechuga de gallina: todo esto se muele y se pone á freir junto;

á esto se le echa caldo de las gallinas ó pollos, pimiento, canela y nuez moscada, todo molido; las aves en presas y sal; al servirlas se les ponen aceitunas y tornachiles.

141. *Otros tamales.*

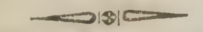
A tres libras de maiz cacaguacentle se le ponen mas de tres de manteca: el maiz se pone como para atole, bien lavado, y se enjuga con un lienzo para ponerla á secar al sol: luego se muele y se cierne en un ayatito; se le echa una poca de agua quebrantada, batiéndolo hasta que haga como ampollas, y azucar molida; se hace espesar la masa, porque la azucar la hace aguarse: para saber si está buena, se hace una bolita de la masa y se echa en agua, y si esta sube es que está buena: el relleno se hace de yemas de huevos cocidas, azucar molida, piñones, acitron, canela y ajonjolí: se ponen las hojas á escurrir desde la mañana para que no estén mojadas: se ponen los tamales á cocer en una olla, y en el fondo de esta se le pone un pepescito de palitos y sacate, y se le echa agua en cantidad que no llegue á los palitos: así que los tamales suenen á aventados y se les despeguen las hojas es que están cocidos: esta masa sin azucar y con sal puede rellenarse de chile, especias, &c.

142. *Mas tamales.*

Se toman tres libras de maiz cacaguacentle, media idem de manteca derretida, ocho yemas de huevos, el dulce necesario y una poca de agua caliente: esto quedará ni aguado ni muy espeso; se bate todo sin que haga espuma: se le echa bastante canela, pasas, piñones, almendras, nueces y ajonjolí: luego se ponen á cocer en hojas como los anteriores: se tapa bien la olla con mas sacate hasta que se cuezan. Los de arroz se hacen del mismo modo, con la diferencia de poner arroz en lugar de maiz.

143. *Conejos.*

Se frien en manteca chiles verdes, echándoles un poco de caldo, culantro molido, cominos, clavo y pimienta idem: en esto se echan las presas del conejo, un poco de vinagre y aceite al servirlo.



TRATADO IV.

GUISADOS DE PESCADOS Y VIGILIA.

1. *Bacalado blanco.*

Se frien en aceite unos ajos, y en este aceite se echa un poco de pan molido y pimienta en polvo: luego que esto esté frito se le echa el bacalado, cocido, en lonjas: se sirve con un poco mas de aceite, peregil picado, aceitunas y tornachiles, todo por encima.

2. *Ajo de bacalado.*

Se pone á remojar la noche antes, y se desvena un poco de chile ancho; al dia siguiente se muele con unos ajos, pimienta y clavo; y esto se pone á freir en aceite, y el chile en manteca; luego que estén ambos fritos se pondrán juntos con el caldo mencionado, en el que se echará el bacalado crudo: esto junto se cuece y se espesa con pan remojado molido; se sirve echándole por encima un poco de aceite, peregil picado, aceitunas y tornachiles en pedazos.

3. *Bobo en empanada.*

Se pone á medio cocer el bobo; se ponen en otra olla á cocer cebollas; se pican cebollas crudas, ajos y tomates de cáscara; esto se pone á freir en manteca, y entónces se le echa especias molidas, sin azafran; se unta una cazuela con manteca y en ella se pone una capa de bobos en lonjas, ó enteros si

son pequeños, otra de frito y especias. y otra de cebol'as cocidas; se le echa una poca de agua del cocimiento de los bobos, y un poco de vinagre; se ponen entre dos fuegos á que se sazonen, y se deja hasta que casi se consuma el caldo ó se ponga espesito; entónces se le echan unas alcaparras orégano seco, mas aceite, aceitunas y tornachiles en pedazos.

4. *Guisado de bobos.*

Si son tres los bobos, se toman tres cebollas grandes y ajos: se frien bien unos jitomates asados y se les echan todas especias molidas, sin azafran: se ponen los bobos á cocer en esta salsa. escamados y limpios; se toma un puñado de alcaparras frescas y se muelen, estas se le echan á los bobos. con una cucharada de las de plata de vinagre bueno: así que estén para separarlos del fuego, se les echa una mantequilla, tomillo y almendras: al servirlos se adornan con peregil muy picado, aceitunas y tornachiles tajados: se procura que no se deshagan los bobos.

5. *Otros asados.*

Despues de limpios los bobos, se toma un puñado de alcaparras picadas y otro de peregil lo mismo; se les echa un poco de pimienta y sal: todo esto se revuelve con aceite, y los bobos se rellenan con ello; despues se echa un poco de aceite y vino blanco en un platon, y en él se cocerán envueltos en papel hasta que se doren: esto se hace á fuego manso, y así que estén asados se desenvolverán y se pondrán en otro platon con mas aceite, un polvo de pimienta, alcaparras y peregil picado por encima; aceitunas y tornachiles rajados; y mientras no se sirvan, se tendrán al vapor de una olla.

6. *Otros tambien asados.*

Se ponen á freir en aceite cebollas, ajos y peregil picado menudo; se le echa á esto una poca de agua y los bobos para que estos se cuezan á fuego

manso: se advierte que á cada tres bobos regulares se les echa medio cuartillo de aceite, medio idem de vino blanco, todas especias, menos azafran, y una corteza de pan dorado que se muele para con ella espesar el caldo, el que no se deja ni muy aguado ni muy espeso: se les echa un poco de almoradux, romero. unas pocas de alcaparras enteras, aceitunas y tornachiles al servirlos. tambien se adorna el platon con colifior cocida con sal y aceite.

7. *Otro de cubierto.*

Segun el número de bobos se toma una porcion de almendras, las que se tuestan con cáscara, se muelen y se frien con sal en mantequilla clarificada; despues de limpios los bobos, se rellenan con lo dicho y se ponen á cocer á fuego manso, con mantequilla: se baten yemas de huevos con una poca de harina, para que esto se pegue á los bobos que deben de cubrirse con las yemas de huevos; despues de bien fritos se ponen en un platon: se les hace una salsa de almendras limpias y molidas, que antes se habrán remojado, y se ponen á hervir con mantequilla y sal; esto se deja espesar á modo de nogada y se le echa por encima á los bobos: se adorna si se quiere con romanitas, alcachofas y alcaparras.

8. *Bobo ó robalo en caldo.*

Este se limpia y se desala: se pican ajos y bastantes jitomates; se frien en manteca, y se le echa clavo molido, canela idem, azafran, alcaparras, pasas, almendras, bastante vino tinto, una tasa de vinagre, sal y azucar: luego de sazonado, se le agregan aceitunas y tornachiles.

9 *Guisados de bobos ú otros pescados.*

Se frien ajos en manteca; á esta se le echa pan frio desmigajado y unos chiles molidos: el pescado se cuece aparte y luego se pone en este caldo: al servirlo se pone aceite y vinagre.

10. *Bobos embarrados.*

Se embarra una cazuela con manteca, y se le echa bastante aceite: si no son frescos los bobos, se desalan y se hacen lonjas: se limpian unas almendras y se tuestan mucho para luego molerlas: se frien en manteca chiles anchos desvenados y una poca de pimienta; luego de estar esto bien frito, se muele con un poco de clavo y canela: se pone una capa de bobo y se le polvorea la almendra y demas cosas molidas: sobre esto va otra capa de bobo y se pone á cocer entre dos fuegos mansos, echándole una poca de sal si fuere necesaria, y para servirlos aceitunas y tornachiles rajados.

11. *Jigote de pargo.*

Se pone en remojo el pargo asado, y luego se cuece y se pica: se frien unos ajos, y en esto se echa el pargo, canela, clavo y alcaparras, todo molido; vino y vinagre: luego que esté sazonado se le pondrán aceitunas, tornachiles, cogollos de lechuga, yemas de huevos fritas en manteca, pasas, almendras y especias que se le echarán cuando hierva el caldo.

12. *Bobo en nogada de mostaza.*

Se muele y se cierne la mostaza hasta quitarle el picante: tambien se muelen almendras, canela y clavo, y se le echa aceite y vinagre en abundancia, alcaparras, aceitunas y tornachiles: despues de cocido el bobo se le echa la mostaza y se sirve frio.

13. *Torta de camarones.*

Se pican ajos y jitomates y se frien en manteca; se muele clavo, azafran, canela y pimienta: despues de estar sazonado el caldo se le echan alcaparras, pasas, almendras, sal, vinagre, un terron de azucar, peregil deshojado y los camarones limpios y cocidos: despues de estar esto sazonado, se aparta del fuego, se baten huevos y se revuelve con ellos la pasta: se unta una tortera con manteca, y en esto se echan huevos y la

pasta: sobre esta se ponen betabeles en ruedecitas cocidos; en seguida jitomates y cebollas rebanadas; esto se cubre con el resto de los huevos y pasta, y se pone á cocer entre dos fuegos; al servirle se le agrega chile corriente.

14. *Coles borrachas.*

Se pican las coles y se cuecen en agua de tequesquite y anis: se frien en manteca unos ajos y se les echa clavo, canela, azafran y cominos, todos molido; entonces se echan las coles con un poco de vino, otro poco de vinagre, manzana, platano largo camote, piñones limpios, aceitunas, tornachiles y granada al servirlas.

15. *Guisado de papas para vigilia.*

Se limpia las papas crudas y se rebanan: se muelen y se frien en manteca jitomates, ajos y todas especias molidas: se pone una capa de papas, otra de queso y otra de las especias molidas: así se ponen á cocer entre dos fuegos, y al servirlas se les echa peregil picado.

16. *Torta que llaman de nada, ó de adobo.*

Se desvena y se remoja un poco de chile ancho molido, se muele con unos ajos y cominos, y se frie en manteca: luego se muele un poco de pan frio remojado, al que se le echa el chile y se pone á hervir, luego que esté esposo se baten unos huevos, y en ellos se echa todo lo mencionado, en una sarten con manteca: se pone entre dos fuegos á que se cuaje y se sirve seca ó con chilote de jitomate.

17. *Escabeche de bobo ó pescado de Veracruz.*

Se limpia, y hecho lonjas crudas, se frie en manteca hasta que se cueza bien y se dore: se ponen á hervir agua y vinagre en iguales porciones, con sal: se muele pimienta, canela y culantro tostado: estas especias se le echarán al caldo proporcionadas al agua y vinagre que tenga; tambien se le ponen unas hojas de

laurel; y todo esto se pone en una cazuela al fuego para que hierva: estando frio el pescado se le polvorea á cada lonja de las especias molidas; y se rocean con el agua y vinagre tibias, y se ponen en un cuñete ó en una olla, para echarle en cada capa de pescado de este vinagre y agua, laurel, especias y un pocillo de aceite de comer: se le puede echar cebolla picada al servirlo y aceitunas sevillanas.

18. *Torta de berengenas y chícharos.*

Se cuecen ambas cosas y trocitos de pescado: se hace un picadillo con esto, huevos duros tajados y jitomates fritos: esto se echa en huevos batidos, un poco de queso añejo rallado ó molido; pan del mismo modo y se sirve seca ó con chilote.

19. *Torta de garbanzos remojados.*

Se ponen el dia anterior en agua tibia con una poca de ceniza; luego se cuecen en agua de tequesquite; así que estén sin hollejos se molerán con un poco de bizcocho, pan tostado y queso añejo: esto se echa en cuatro huevos bien batidos para que cuaje en una tortera con manteca: se sirve con especias, ajos ó cominos.

20. *Otra de papas.*

Despues de peladas y cocidas se pasan por el metate: lo mismo se hace con un poco de bizcocho y queso añejo: se baten huevos y en ellos se echa esto; se pone entre dos fuegos en manteca para que se cuaje, y se sirve en especias.

21. *Otra de chícharos.*

Se cuecen los chícharos; se muele un poco de bizcocho tostado y queso añejo; se baten unos huevos y en ellos se echa todo lo dicho: esto se pone en una tortera con manteca, entre dos fuegos, hasta que se cuaje, y se sirve en especias.

22. *Otra de huevos de pescado en varios guisos.*

Se martaja una cuartilla de hueva tostada, dos

bizcochos duros y un pedazo de pan tostado: esto se echa en cuatro huevos batidos y se pone á cuajar en manteca al fuego. Se puede servir en mole, como comunmente se hace de chile y tomates molidos: seca, en aceite y vinagre, con aceitunas, tornachiles rajados, cebollas rebanadas y lechugas deshojadas: ó en escabeche compuesto de partes iguales de vinagre y agua; rebanadas de lima ágria cocida aparte y hojas de naranjo.

23. *Otra de ostiones.*

Estos se cuecen; tambien se cuecen habas verdes, camote y papas; luego se pica todo y se revuelve en huevos batidos; esto se pone entre dos fuegos, y se le añade una poca de sal; luego que se cuaje se sirve seca ó con caldo de ángeles.

25. *Pescado guisado.*

Este se cuece en lonjas; se asan jitomates y se estregan con la mano como para chilote; se le echa cebolla cocida aparte, aguacates mondados en rajas y un polvo de pimienta: esto se revuelve y se echa en el traste en que ha de servirse, y encima una capa de presas del pescado; luego tornachiles rajados, aceitunas, aceite, vinagre, orégano y un polvo de pimienta: esto se sirve frio.

25. *Otra de bacalado.*

Este se cuece despues de desalado y limpio; se le hace el caldo con chile ancho remojado y desvenado, y este se muele con ajos, cominos, pimienta, clavo y canela: se pone al fuego una cazuela con manteca, y despues de esta estar caliente, se echa el chile para que se fria hasta que salte; entónces se le echa una poca de agua, y de allí á un rato se aparta del fuego y se le pone dentro el pescado, cuidando que se empape bien: en este estado se le echa aceite, vinagre, cebolla cocida ó cruda picada, oréga

no, y cuando se esté friendo aceitunas y tornachiles tajados.

26. *Fricasè de pescado.*

Se pone una sarten al fuego con mantequilla y se le echa un poco de peregil picado, una poca de harina, que se menea sin cesar, clavo, canela molida y vino: esta salsa se le echa por encima al pescado, el que debe de estar cocido y hecho presas; se sirve con tajadas de huevos duros.

27. *Pebre prieto de bobo ú otro pescado.*

Se frien cebollas cortadas en gajos; luego se le echa á esto agua, sal y un chile crudo, desvenado, remojado y molido; en seguida el bobo ú otro pescado en presas, clavo, canela, pimienta y ajos molidos: esto se pone á hervir; luego se pasan unos chiles anchos desvenados, se muelen bien y se echan en el pescado; se le polvorea por encima una porcion de orégano, zanahorias en pedazos, alcaparras, y fuera del fuego aceitunas y aceite.

28. *Otro modo de guisar ambos pescados.*

Se hace presas el pescado; se rebanan cebollas y jitomates delgados; se pone una capa de esto y otra de pescado; encima de estas capas se ponen chiles anchos, sin venas, medio tostados y pedazados; sobre este chile se echa canela en polvo, clavo y pimienta idem; orégano despedazado, una tasa caldera de aceite y otra de vino bueno: este guiso se hace en un lebrillo y se pone en rescoldo al igual del pescado con un comal y lumbre encima; se sazona con sal y se deja hasta que esté cocido.

29. *Escabeche de pescado á la española.*

Se frie el pescado en manteca; se frien tambien unos ajos en aceite y se machucan en la freidera con la cuchara; se rebanan cebollas y se frien con orégano; luego se le echa clavo, pimienta molida y vina-

gre: así que esté cocido, se le pone por encima del pescado todo lo dicho.

30. *Otro escabeche ú otro pescado.*

Se frie en manteca y se le hace la salsa de agua, sal y vinagre; clavo, canela, pimienta y cominos molidos: el pescado se echa en esta salsa con rebanadas de limas, sin amargo; despues de hervir se le echan alcaparras, aceitunas y chiles verdes: se sazona y se sirve.

31. *Pastel de garbanzos para vigilia.*

Se cuecen los garbanzos en agua de tequesquite; en seguida se lavan con agua caliente y se muelen con un poco de pan frio, de modo que queden en granos menudos; se frie el pan en manteca sin tostarlo: se muelen unas yemas de huevos duros con mas pan frio, y se hace una masa con esto y los garbanzos: la pasta ó relleno se hace de jitomates, tomates y cebollas, todo bien picado y frito en manteca, con peregil, orégano, clavo, canela, pimienta, azafran y cominos; todo esto molido se echa con el antedicho picadillo; pasas y pescado en pedazos chicos: asi que esté todo bien frito y espeso se unta una tortera con manteca, y se le estiende en el fondo y costados de esta un pedazo de masa, á manera de una tortilla, hasta cubrir su centro: entónces se le pone lumbre por encima á un comal y se deja cocer la parte de arriba: luego se le pone la pasta del relleno, y se cubre con otra tortilla de la misma masa; en seguida se vuelve á poner el comal con lumbre: luego que esté todo cocido se adornará por encima con figuritas de la misma masa, y del mismo modo se dejan cocer: esto se sirve con azucar y canela molidas, por encima.

32. *Otro pastel de pescado á la francesa.*

Despues de limpiar bien el robalo se le polvorea harina por encima, y se frie en aceite, se pican jito-

mates, cebollas y peregil; esto se frie con harina, y se le echa una poca de agua, vinagre, alcaparras, alcaparrones y aceitunas: se echa en esta el pescado y las especias molidas de clavo, canela, pimienta y unos pocos cominos: se rebanan unos huevos duros y se les agrega sal: se hace la masa de harina, sal, azafran molido y huevos; se amasa fuertemente hasta ponerla en punto: entónces esta se hace veinte partes, se unta una tortera con manteca y se van tendiendo diez pedazos de la masa en ella, ó jaldreándolas con bastante manteca y harina; despues de estar colocados esos diez pedazos de masa delgados, se les pone encima el relleno del pescado y recado: con los otros diez se cubre el pastel y se pone en el horno.

33. *Pastel de pámpano.*

Se frie el pámpano solo en manteca: luego se frie en mantequilla el recado, ajos, cebollas, peregil y orégano, todo picado menudito: se muelen alcaparras con vino, y despues de estar aquello frito, se le añade vinagre, el pámpano, mas alcaparras, alcaparrones y aceitunas, todo entero: se hace la masa de harina, mantequilla, yema de huevos, sal y vino en lugar de agua: despues de bien amasada, se estiende con el palote y se unta con mantequilla derretida: de este modo se doblan los pedazos para que hagan hojas despues de cocidos; no se harán muy delgadas para que no se rompan: el un pedazo sirve para forrar el centro ó fondo de la tortera, que se habrá untado con mantequilla antes de poner la masa, y el otro para cubrir el pastel: en el centro ó entre los dos pedazos de masa se pone el relleno del pámpano y demas mencionado: esto se unta con unas plumas mojadas en huevo batido; y en seguida se le pone encima el otro pedazo de masa y se mete en el horno.

34. *Gaspacho.*

Se pican jitomates y peregil; galletas ó pan tosta

do en rebanadas: se pone una capa de cada cosa, y entre ellas se echa una poca de yerbabuena deshojada, azucar polvoreada, vinagre bueno, y una poca de pimienta en polvo: despues de sazonado se sirve frio.

35. *Bobos sudados.*

Se envuelven los bobos en papel muy mojado, y entre dos fuegos mansos se cuecen sin dejarlos de voltear: luego que se conozca que se han cocido, se les escurre la manteca que hayan tomado y se les quitan los papeles: se les hace el caldo con alcaparras molidas, fritas en un dedo de manteca y desaladas antes; sal si les falta, cebollas cocidas, un poco de vinagre, aceitunas, tornachiles y aceite en abundancia: esta salsa se pone separada en la mesa: tambien se sirven secos estos bobos con chilote separado.

36. *Huevos en peregil.*

Se pica y se frie peregil muy menudo: luego que este se haya frito se le desbaratan unas yemas de huevos en vinagre; se le echa clavo, canela, pimienta y sal; todo esto bien batido se le echa al peregil, con unos huevos endurecidos partidos por la mitad, y se le dá un hervor para servirlos.

37. *Pámpano asado.*

Este pescado se hace lonjas, y entre ellas se pone peregil picado, ajo molido y aceite untado con unas plumas: así se pone á asar en una parrilla, y en seguida se coloca en el traste en que se ha de freir: en este se le echa jugo de naranja, ajos, peregil picado y frito; salsa de una poca de agua, un polvo de pimienta y jugo de naranja: esta salsa sirve para toda clase de pescado asado.

38. *Pescado blanco fresco ú otro.*

Se le quitan las espinas al pescado, se frie en manteca y se pone en un platon: se le pone encima lo que sigue; dos puñados de peregil, una rebanada de pan remojado, molido con medio jitomate grande,

dos clavos, diez granos de pimienta, una poca de nuez moscada y sal: todo esto se frie, y bien caliente se agua con un poco de caldo de gallina ó carnero, sin azafran, y esto espesito se le echa al pescado por encima.

39. *Espinacas.*

Se asan y se muelen jitomates, y luego se frien con ajos y cebollas picadas: á esto se le echan las espinacas molidas ó picadas, garbanzos deshollejados, cocidos aparte en agua de tequesquite; papas mondadas, cocidas y partidas por la mitad; un poco de vinagre, sal y un terron de azucar al servirlas.

40. *Mocotes portugueses.*

Se tuesta un pedazo de pan en manteca; se muele con unos pocos de frijoles, pimienta y clavo: así que esto se haya molido se pone á freir en bastante manteca; luego que esto se haya freido, se le echa en porciones iguales agua y vinagre, entendiéndose que esto sea proporcionado á la porcion de frijoles: todo esto se pone á hervir y se le echa orégano y sal, y al servirlo queso añejo martajado, aceite, chile y aceitunas.

TRATADO V.

MASA PARA PASTELES, BIZCOCHOS, BUÑUELOS Y TORTAS.

1. *Pastel de leche.*

En ocho cuartillos de leche se echarán ocho libras de azucar y las yemas de cuatro docenas de huevos; lo que bien deshecho se hilará por medio de una pichancha en una cantidad de almibar clarificada,

que para el efecto se tendrá ya preparada: asimismo se tomarán otras cuatro docenas de huevos, bastantes piñones, almendras y avellanas; y todo esto bien molido, se revolverá con dos reales de tuetano de vaca, procurando formar una pasta con los huevos; á la que se le echará una cuarta de arroba de harina de flor, dos libras de manteca, diez yemas de huevos, doce onzas de azucar molida, y con una poca de agua se amasarán todas estas cosas y se formará el pastel, poniéndole encima un poco de panecillo con azucar y canela molida, poniéndolo á cocer en el horno.

2. *Otro de pan frio.*

Se muele en un metate una torta de pan frio; se le echan dos yemas de huevos y su correspondiente manteca y sal; amasando todo esto bien para que se incorpore: se tomará una sarten, y untada con manteca se forrará con una tela de la referida masa; despues se picarán jitomates y ajos; se le echarán alcaparras, pasas deshuesadas y almendras, teniendo dispuesta la carne de puerco cocida y partida para picadillo, se revolverá con todo lo dicho, agregándole un poco de vino y vinagre; clavo de comer y azafran; pedacitos de jamon y chorizo frito; aceitunas y tornachiles en pedazos, peregil y piñones; y con todo esto echado en dicha sarten se formará el pastel, cubriéndolo con su correspondiente tapa de la misma masa; poniéndolo á cocer á dos fuegos, y así que esté se le echará encima su correspondiente azucar y canela molida.

3. *Otro de maiz relleno, de carne, leche y frijol.*

Se lava bien el nistamal y se le escurre el agua: luego de estar seco se muele y se cierne por un canastito limpio; se echa el maiz en una sarten con manteca y se frie; se cuida que no se queme, pero que se fria bien: este maiz unido al frijol, se molerá

bien en un metate, agregándole algunas yemas de huevos cocidas á proporcion de la masa, echándole su correspondiente sal, azucar, clavo; todo esto unido á dicha masa, se molerá muy bien hasta que quede muy suave: si se ha de rellenar de carne, se hará con la de puerco, que bien cocida y partida como para picadillo se le echarán pedacitos de jamon, chorizos, alcaparras, vinagre, clavo, canela, azafran, ajos partidos en pequeños pedazos, con su correspondiente sal, y con lo demas molido sueltecito se pondrá á cocer: si se rellena de leche, se le echará á esta un poco de arroz molido, para que se espese y quede con menos punto que el manjarblanco; y así que se quiera quitar del fuego, se le echarán unas almendras molidas, una poca de agua de azahar y el correspondiente dulce de azucar: si es de frijol el relleno, se tomarán estos cocidos, sin mucho tequesquite y bien lavados, se molerán en el metate con un poco de clavo y canela, y luego se freirán en manteca, y meneándolos se les echará un poco de vino blanco; y luego que se quiten del fuego otro poco, con su sal, azucar, pasas, almendras y piñones: la sarten se untará con mantequilla ó manteca comun; se sacarán totopos de la masa para cubrir todo el centro de la sarten, y se cocerá á dos fuegos hasta que se dore, y entónces se echa el relleno cubriendo el pastel con la misma masa, poniéndolo á cocer de nuevo con fuego solo por arriba que se le pondrá en un comal: de esta manera seguirán las capas que se quieran echar de relleno y totopos hasta la última que podrá adornarse de distintas figuras delgadas hechas de la propia masa, la que estando ya cocida se le pondrá encima su azucar y canela molida: si se quiere que la masa salga mas sabrosa, al tiempo de cocerla se untarán los totopos con unas plumas, de mantequilla bien lavada, derretida que se tendrá prevenida al efecto; y

la misma operacion se puede hacer si fuere con manteca comun.

4. *Masa ó relleno para hacer un pastel de gusto que llaman de rejilla.*

A tres libras de harina flor se le echan una libra y dos onzas de manteca, seis onzas de azucar molida, cinco yemas de huevos, sal y un posillo de agua si la masa la necesita: todo esto misturado se apuña y se hace una tortilla de un grueso regular: esta se corta en tiras, con las que se hace un enrejado para cubrir el pastel: se forra una tortera y se cuece este forro para echar en él el relleno, el que se hace del modo siguiente: se hierven dos reales de leche, con una rajita de canela, hasta que se haya cocido bien; se hace almibar clarificada con dos libras de azucar blanca, y cuando esta hierva, se le pondrán doce yemas de huevos envueltas en una servilleta limpia, para que asi se hilen en el almibar, y luego esto se le echára á la leche: se limpian y se muelen con una poca de agua dos reales de piñones, y estos se le echan á la leche sin deshacer los huevos hilados: luego se ponen diez huevos como para freir, se baten y se revuelven con la leche con el mismo cuidado que se ha dicho: esto se pone en una sarten ó tortera entre dos fuegos mansos para que se cuaje; y se le echarán poco á poco mas huevos batidos, segun se vaya cuajando por los lados ó por el medio: luego que se haya cuajado se volcará en un traste limpio y se dejará hasta el dia siguiente; en cuyo dia se rellanará el pastel con esta masa y se le enrejará la cara con la masa como se dijo arriba.

5. *Pastel de harina.*

A una libra de harina se le echa otra de manteca, un huevo, una poca de agua de tequesquite asentada y sal; esto se amasa y se palotea: se unta una tortera con manteca y se cubre el centro con la ma-

sa paloteada, la que se cuece á dos fuegos, sin dejarla quemar: luego se le echa el picadillo que sirve de relleno y se cubre con la misma masa paloteada: se cuece con lumbre sobre el comal; y se le echa azuçar y canela molida al servirlo.

6. *Otro hojaldrado de mantequilla.*

Se embarra una tortera con mantequilla sin sal: se forra la parte interior de esta con la masa que llaman hojaldrado: luego se pone una capa de mamon y otra de mantequilla; azucar y canela molida; piñones y acitron en pedacitos; mas hojaldrado encima, y se pone en el horno á cocer ó entre dos fuegos, sin quemarlo.

7. *Otro pastel de leche y huevos hilados.*

Se clarifican á medio punto tres libras de azucar; se hilan en ella doce yemas de huevos batidas en una pichancha, hasta que tengan punto de hebra: se cuecen dos reales de leche para revolver en ella los huevos hilados, y unos piñones molidos: todo lo dicho se echa en doce huevos batidos y se pone entre dos fuegos en una sarten con manteca para que se cuaje: esto puede hacerse con la anticipacion de un dia.

8. *Masa de pastel cacaguacentle.*

A una libra de cacaguacentle hecho harina se le echan seis yemas de huevos, media libra de manteca, azucar y sal la que acomode: se sacan en metate totopos, como se ha dicho ya en los anteriores, y se rellena segun se quiere, cociéndolo entre dos fuegos.

9. *Otro de frijoles.*

Se hace la masa con nistamal y pan liso frio, ambas cosas molidas; y se amasa con manteca sin agua; dulce al gusto y sal: el relleno se hace de frijoles cocidos y molidos, y se ponen á conservar en almibar, echándoles canela molida y friéndolos: luego que estén fritos se apartarán del fuego y se les echarán pedacitos de acitron, pasas y almendras: se

untará una tortera con manteca y se le forrará el interior con la masa dicha; se cubrirá con la misma masa, y se pone á cocer entre dos fuegos; para servirlo se le pone encima azucar y canela molida.

10. *Pastel de masa fina de harina.*

Se toma harina y se amasa con yemas de huevos, una poca de azucar molida y manteca fria: se unta una tortera con manteca, y sobre esta se pone la masa paloteada y delgada: el relleno será de venason ó picadillo, y leche, y se cubrirá de la misma masa; se pone á cocer en el horno ó entre dos fuegos, y se sirve en la misma tortera.

11. *Pastel de moda.*

Se hace la masa de harina, mantequilla, vino y una poca de sal: se pica un poco de carnero macizo y crudo, y se sazona con especias molidas, menos culantro y cominos; cebolla picada, ajos y jitomates; pedazos de pollos, rebanadas de carne de puerco frita, chorizos, alcaparras y aceitunas: á esta masa se le pone manteca por arriba y abajo y se cuece entre dos fuegos.

12. *Otra de la paloma volando.*

Se cuecen y se frien dos pollos y dos pichones: luego se frie tambien en esta manteca una poca de harina y tres dientes de ajos: se rebana una poca de cebolla; se muele ajinjibre, clavo, canela, pimienta y sal: se cuece y se muele carne de puerco y carnero y todas especias, ademas de las del guisado: se hace la masa con tres libras de harina y siete onzas de mantequilla; yemas de huevos, un vaso de vino y una poca de agua caliente: se unta una tortera, recogida con mantequilla; se forra por dentro con masa y se le echa una poca de carne picada compuesta con el caldo, y encima de esto se ponen las aves fritas y luego mas picadillo: esto se cubre con la misma masa y se pone á cocer en el horno: se hace aparte una especio

de sombrerillo de la misma masa, de modo que este pueda cubrir un pichon vivo para que al servir el pastel se le quite el sombrero y vuele el pichon.

13. *Pastel de quilites.*

Estos se cuecen y se les mudan tres aguas; luego se pican estos, papas cocidas, jitomates y ajos fritos; sal y cebolla cocida; y con masa igual á la anterior, se compondrá en una tortera untada con manteca, y se pone en el horno.

14. *Otro pastel hojaldrado de harina.*

Se toma una libra de harina flor, y se aparta de esta una poca para polvorearle á la masa; se toma un huevo, agua tibia con sal, una poca de agua de tequesquite asentada y otra poca de mantequilla; todo esto junto con la harina se amasa hasta que haga ojos y truene: luego se estenderá, paloteándola, como una tortilla de un grueso regular, y se le pondrán con el dedo varios embarrones ó dedazos de manteca; se le polvorea la harina que se apartó para esto y se envuelve: lo mismo se hace con el resto de la masa que llaman hojaldrado; hecho esto tres veces con la masa se embarra una tortera con manteca y se le pone el suelo y rededor de masa; á esto le sigue el relleno que se le quiera echar, pues si es de carne será el picadillo comun; si de vigilia, el que le pertenece; y si es de dulce como se acostumbra: cualquiera que sea el relleno, se cubre con masa estendida como se hace en el fondo; de este modo se pone á cocer en el horno ó entre dos fuegos: se cuida de untarle manteca con unas plumas, desde que se empiece á dorar hasta que se haya cocido: para servirlo se le echa azucar y canela molida por encima: no se omitirá nada de esto para que la masa sea de gusto.

15. *Masas para pastel, bizcochos ó postre de dulce.*

A dos libras de harina se les echa una libra de azucar blanca bien molida, cuatro yemas de huevos y

dos huevos enteros, una poca de agua y azucar, y lo que cabe de mantequilla en una tasa caldera: todo esto se revuelve sin fuerza, y luego que todo se haya incorporado bien, se puede usar esta masa en lo que se quiera hacer: si se hacen bizcochos, se les harán unas rayas por encima con un cuchillo como al pan de manteca: de este modo se meten en el horno.

16. *Gallinas asadas en papel.*

Estas se sancochan y se rellenan de picadillo de carne de puerco, del que comunmente se usa: se amasa harina como para ojuelas, ó se hace una masa como la anterior; esta se estiende, de modo que quedo muy delgada, y con esto se envuelve la gallina y se pone á cocer en el horno; se sirve con azucar y canela por encima.

17. *Bizcotelas ó mamones.*

Se baten veinte claras de huevos con libra y media de almidon cernido por un tamis; luego que esto esté bien crecido, se le echan las veinte yemas y una libra de azucar; esto se seguirá batiendo junto al horno, el que estará caliente, y con la otra mano se le irá polvoreando el almidon: así que esté se probará el horno con una cajita pequeña, á la que se le echa un poco de huevo, y compuesto se mete en el horno que estará barrido: segun sea el cocimiento que saque esta pequeña prueba, se dispondrá hacer el todo de los mamones grandes en cajas de papel segun sus tamaños.

18. *Otros mamones.*

Se muele y se cierne por un tamis una libra de almidon, y separadamente otra de azucar; luego se baten con el almidon diez y seis claras de huevos, y con el azucar las diez y seis yemas: esto se bate á la boca del horno, que estará ya caliente y se revuelve todo junto: se va echando en las cajitas de papel con

una jicarita, y por encima se les echa ajonjolí crudo: así se meten en el horno.

19. *Otros mamones.*

Se baten cuatro onzas de almidon cernido, cuatro idem de azucar lo mismo, y cuatro huevos bien batidos: esto se pone en las cajas junto al horno, el que debe estar caliente para meterlas en él.

20. *Suspiros de yemas de huevos.*

Se muele y cierne el azucar, se le echan á esta yemas de huevos y se revuelve de modo que con la mano se puedan hacer figuritas ó tortas: estas tortas ó figuras no se cuecen en el momento de hechas, pues si se hacen por la mañana se cuecen por la tarde y por consiguiente si se hacen por la tarde, se cuecen al otro dia por la mañana: el horno estará templado para meter los suspiros, los que se cuecen y se revientan muy pronto.

21. *Masa para cubiletes.*

En dos libras de harina de flor se echan cuatro yemas de huevos, un real de vino blanco, una mantequilla ó manteca derretida, caliente, que se echará cuando esté suave la masa, una poca de agua tibia y sal: esta masa se estiende y se palotea, polvoreándole harina al mismo tiempo, como para hojaldrado, y se hace delgada como para hojuelas: luego se le ponen á estas tortillas montoncitos de mantequilla ó manteca, se envuelven y se apartan á un lado: lo mismo se hace con toda la masa; y la pasta se hará con marquesote ó mamon desmoronado, azucar en polvo y tuetano de vaca: todo esto se revuelve, se amasa y palotea como se ha dicho; se cortan los forros de la parte de adentro con una tasa, y estos se les ponen á los moldes de los cubiletes, los que se untan con manteca ó mantequilla antes de poner la masa: sobre esta primera capa se echa la pasta, cubriéndola con otra tortilla de la misma masa: así se ponen á cocer

en el horno, y luego que lo estén se sacan y se sirven con azucar y canela molida por encima: tambien se rellenan con otra pasta, que se compone de cuartos de pichones, criadillas de carnero en rebanadas, pedacitos de pies de puerco y lengua; esto se cuece antes, y luego se pone de relleno: tambien sirve este relleno para pastel, segun lo que se quiera hacer con esta masa.

22. *Empanaditas de Gerónima la Florida.*

Se revuelven tres libras de harina de flor con una de manteca: luego que esto se haya unido, se amasará bien con agua de sal ó se rasgará hasta suavizarla: tambien se le echará con la sal una poca de agua de tequesquite asentada, para que tome buen gusto: luego se paloteará cada empanada de por sí, y estas se harán del tamaño que se quiera: el relleno es igual que sea de leche, cajeta, alfajor ó de picadillo corriente de carne: se doblan por el medio y se frien en manteca bien caliente.

23. *Masa de empanada de aceite, bobo ú otro pescado.*

En seis libras de harina de flor se echan dos libras corridas de manteca, media idem de azucar molida, ocho yemas de huevos, medio posillo de aceite de comer, una poca de sal molida y agua tibia: se misturará la harina poco á poco con todo lo dicho, y al mismo tiempo se apuñará la masa en un tal ion ó batea, echándole un poco de ajonjolí crudo y azafran molido en una poca de agua para que tome color: se palotean las empanadas del tamaño que se quiere, y se hacen á modo de tortillas con la masa y palote: un dia antes se hace una fritada con bastante manteca, de una cuartilla de cebollas cocidas y picadas, medio de tomates de cáscara tambien cocidos y picados, unos dientes de ajos crudos y un real de jitomates colorados bien menudos: despues de bien frito esto, se le echan alcaparras, azafran, clavo, canela, pi

mienta y sal, todo molido; un pedazo de azucar, pasas, almendras y medio posillo de aceite: con esto se rellenan las empanadas y se les ponen aceitunas, pedazos de tornachiles y bobo ú otro pescado cocido y sin espinas: luego que se hayan hecho, se ponen en papeles y se meten en el horno, el que no debe estar muy caliente, pues se meterán despues de haberle sacado el pan: tambien se rellenan de leche, para lo cual se hace manjarblanco ó alfajor, pues ambos son particulares.

24. *Masa para gasnates ú ojuelas.*

Se toma una porcion de harina de flor, igual á la que cabe dos veces en ambas manos, seis yemas de huevos y una poca de sal: todo esto se revuelve hasta suavizar la masa; en seguida se palotean los gasnates ú ojuelas, que serán del tamaño que se quiera; se frien en manteca bien caliente, y los gasnates se rellenan de pasta de almendra, turron de clara de huevo ó de cajeta, y las ojuelas se sirven con almibar por encima.

25. *Masa para ojuelas ó empanadas fritas.*

Se hace una masa de cuatro libras de harina, escudilla y media de manteca no muy caliente, media idem de vino, una poca de almibar blanca, un poco de aceite de comer, cuatro huevos y una poca de levadura deshecha en agua, que esté mas fria que caliente: de esta masa se hacen ojuelas, y al hacerlas se les polvorea una poca de harina por encima para que no se peguen: de este modo se frien en manteca: tambien de esta masa se hacen gasnates rellenos de cualquiera pasta ó cajeta, y las empanadas de manjar blanco que se frien y se sirven con azucar molida encima.

26. *Masa para gasnates.*

Se hace una masa sin agua con media libra de harina de flor, doce yemas de huevos, una poca de

sal y otra poca de mantequilla: esta masa se estiende con el palote y se frie enroscada en manteca templada; y se rellenan de la pasta que se quiere.

27. *Puchas de Guamantla.*

Treinta yemas de huevos bien batidas con siete onzas de azucar bien molida y medio real de vino blanco: por separado se batirán las treinta claras, dejándolas reposar hasta que les quede el asiento con espeso suficiente para poder untar ó encalar las puchas, luego que estén en disposicion como á continuacion se dirá: despues de haber echado el vino á las yemas, se le agregarán siete onzas de manteca y una poca de sal molida, y echándolo en cuatro libras de harina flor se batirá bien, debiendo quedar la masa muy suelta, y en caso necesario se le echará otra poca mas de harina, sobándola bien hasta que haga ojos dicha masa; y de ella se harán las puchas: se tendrá prevenido un perol con agua hirviendo, donde se irán echando hasta que se levanten ó suban arriba, y entónces se sacan poniéndolas entre dos manteles á secar para despues meterlas al horno, manteniéndolas allí hasta que se perciba el olor de ellas, que es la señal de que ya están cocidas, y se sacarán para untarlas ó encalarlas con los asientos de las claras de huevos, á las que se le echarán tres libras de azucar molida.

28. *Biscochos de huevo.*

Se hace la masa con tres libras de harina de flor, tres claras de huevos batidas y bien espesas, treinta yemas de idem, cuatro onzas de manteca, cuatro idem de azucar molida y un real de aguardiente de Castilla: luego que esto se haya amasado hasta tronar, se empiezan á hacer los rosquetes chicos y se ponen en papeles untados de manteca, ó en hojas de lata: en seguida se ponen en el horno.

29. *Otros biscochos de huevo.*

A libra y media de harina se le echan veinte y

cuatro yemas de huevos y dos claras, que se baten primero hasta que se levanten bien y se espesen; luego se le echan á esto cuatro onzas y media de azucar molida, cuatro idem de manteca, la cuarta parte de un cuartillo de aguardiente Catalan y una poca de sal: todo esto se amasa hasta que truene, y de esta masa se hacen rosquetes pequeños, los que se meten en el horno como se ha dicho en los anteriores.

30. *Otros rosquetes que llaman pasados por agua.*

A tres libras y media de harina de flor se le echan cuarenta yemas de huevos, dos mantequillas derretidas y un real de vino blanco seco: esto se bate y se apuña bien, se hacen los rosquetes y se tiene el horno bien fuerte para en él meterlos. Se hace almibar con cinco libras de azucar, á la que se le dá el punto necesario; y con ella se van untando los rosquetes uno á uno al salir del horno, ó se les dá lustre, esceptuando el suelo.

31. *Otros rosquetes de huevo.*

A seis libras de harina de flor se les echan cuatro onzas de manteca, cuatro de azucar y todos los huevos que resista esta masa; separando de dichos huevos seis claras que servirán para hacer el betun que se les ha de poner por encima á los rosquetes; despues de bien amasado esto, se hacen los rosquetes y se meten en un perol con agua hirviendo, hasta que se suban arriba: mientras estos se enfrian, se apronta el horno, y á su tiempo se meten en él, y se tienen hasta que estén del punto de pan caliente: para entónces se habrá ya hecho el betun con las seis claras de huevos y el azucar molida que estas resistan, media lima agria, una poca de agua de azahar; y con el se van untando los rosquetes y echándoles gragea, para en seguida volverlos á meter en el horno, para que se les seque el betun, que para este tiempo estará ya frio.

32. *Bizcocho de regalo.*

Estos se hacen de seis libras de harina, seis id. de levadura, libra y media de manteca, otra y doce onzas de azucar y diez y seis huevos: despues de amasado y hechos los bizcochos se meten en el horno.

33. *Otros bizcochos de regalo.*

Estos se hacen del modo siguiente: ocho libras de harina, dos huevos con yema y clara, seis yemas mas de idem, dos libras y media de manteca, tres idem de azucar molida, una libra de levadura, si es fuerte, y sino libra y media; una poca de agua de azahar, vino y ajonjolí: despues de bien amasado, se hacen los bizcochos y se meten en el horno.

34. *Bizcochos duros.*

A cinco libras de harina se les echan tres huevos con clara y yemas, y seis yemas solas; diez onzas de azucar molida, una libra y dos onzas de manteca, una idem de levadura, sal al gusto y agua para suavizar la masa, la que se hará á fuerza de puño, y en estando hechos los bizcochos, se pondrán al sol hasta que se espongen, y luego se meten en el horno.

35. *Biscochos de cacaguacentle.*

A seis libras y cuatro onzas de este maiz hecho harina y pasado por un tamis, se les echan cuatro huevos con yema y clara, y diez y seis yemas solas; dos libras de azucar y dos y media de manteca: esto se amasa junto, se hacen los bizcochos en molde y se pone á cocer en el horno.

36. *Rodeo colorado.*

A una libra de harina se le echan una libra y dos onzas de manteca, seis onzas de azucar molida, cinco yemas de huevos, una poca de sal y tres posillos de agua: todo esto se amasa y se palotea, y en moldes de hoja de lata se hacen los bizcochos de un alto regular; se ponen en papeles y se meten á cocer

en el horno, echándoles por encima azucar molida con panecillo antes que se cuezan.

37. *Rodeo blanco.*

A diez libras y media de harina de flor, se les echan dos libras de levadura, tres libras de azucar molida, veinte y dos yemas de huevos, cuatro libras y media de manteca, una poca de sal molida y agua: esto se amasa y se palotea, se sacan los bizcochos con molde y se ponen en papeles para meterlos en el horno.

38. *Bolas de huevo á modo de molletes.*

A seis libras de harina, una de azucar molida, una idem de manteca, otra idem de levadura fuerte y espesa y una poca de sal; se les echarán quince huevos y quince yemas mas en el orden siguiente: las quince yemas de huevos se le echan solas, y los quince huevos se baten para echarles el azucar dicha, luego la levadura, en seguida la manteca y la sal, con un real de vino blanco seco, y el jugo de dos naranjas agrias: todo esto se mezcla bien para irle echando la harina, y en seguida amasarlo hasta que se ablande: luego que esté suave la masa se irán haciendo las bolitas y poniéndolas en papeles por separado, y en una tabla, en la cocina donde permanecerán toda la noche cubiertas con manteles, para que con el calor del brasero se leuden: al dia siguiente se meten en el horno, y antes se les hace una sajadura por encima no muy profunda.

39. *Otro rodeo mas fino.*

A seis libras de harina se les echan dos libras de manteca, diez yemas de huevos, doce onzas de azucar molida una poca de agua y sal: esto se amasa ó se apuña y despues se palotea: se hacen tortillas iguales, de medio dedo de grueso, y los bizcochos se sacan en moldes de hoja de lata de diversas figuras: estos se ponen en papeles, labrándoles encima lo que se

quiere con azucar y panecillo molido; se meten en el horno, el que no debe estar muy caliente para que no se quemen.

40. *Molletes de leche.*

Estos se hacen de cuatro libras de harina de flor, doce huevos, seis con clara y seis sin ella; doce onzas de azucar molida, media libra de manteca, una libra de levadura, la mitad de medio cuartillo de vino y la leche que sea necesaria para amasarlo: luego de hechos los molletes, se meten en el horno.

41. *Tortillas de lebillo.*

Se toman tres libras de harina, una de manteca, otra de azucar molida, cuatro huevos bien batidos, tres onzas de almidon bien molido y la manteca necesaria, fria, para amasar esto: se hacen las tortillas y se meten en el horno.

42. *Pan de la vida.*

A dos libras de masa de pan se les echa media libra de azucar molida, siete huevos, cuatro con clara y los demas sin ella; cuatro onzas de levadura y media libra de manteca: todo esto se batirá hasta que se haga ampollas, y se pondrá en cajas de papel, mas altas que las de mamon: se untan de manteca y se ponen al sol; luego que se hayan asoleado, se meten en el horno, cuidando que no se quemen.

43. *Hojaldras.*

Estas se hacen del modo siguiente: se toman seis libras de harina de flor, una y cuarta de manteca, una idem de azúcar molida, una y media de levadura, diez huevos con clara y yema y ocho yemas solas, y el agua necesaria para hacer la masa: despues de haber hecho esta, ni muy suave ni muy dura, se le llenan los agugeros de manteca fria, y en unos papeles untados de manteca se ponen al sol; luego que se hayan leuido, se les echa por encima á la boca del horno,

azucar, canela, pastilla molida y pedazos de acitron y almendras si se quiere.

44. *Otro pan de la vida.*

A cuatro onzas de arroz hecho harina, y esta cernida, se les echan cuatro onzas de almendras bien molidas, otras cuatro de azucar lo mismo, y siete claras de huevos bien batidas: todo esto se revuelve con una poca de agua y se pone en unas cajetitas vidriadas, untadas de manteca, las que no se llenarán mucho por lo que levantan en el horno al cocerse: luego que estén dorados estos panes, se sacarán del horno. Se advierte que las almendras han de estar limpias y blancas.

45. *Costras y bizcochos.*

Se toman cuatro libras de harina de flor, una de levadura, otra de manteca, seis huevos, doce yemas de idem, una poca de canela molida, vino blanco, agua y sal: todo esto junto se amasa bien hasta que trune como cuando se masca chicle; y entónces se hacen las costras y bizcochos para en seguida meterlas en el horno.

46. *Bollos para tomar chocolate.*

Se toman cinco huevos y cinco onzas de azucar; esto se bate bien hasta que esté como espuma; y entónces se le echará media libra de almidon de trigo, molido y cernido; se menea bien todo con la mano y se pone en una tortera untada de manteca, y en seguida se pone á cocer entre dos fuegos ó en el horno.

47. *Masa de rodeo que sirve aun para pastel.*

Se toman cinco libras de harina de flor, una id. de levadura, una y media de azucar, tres de manteca, cuatro huevos, seis yemas de idem y el agua de sal necesaria: no se amasa mucho; se hacen los bizcochos en moldes de hoja de lata y se les dá color por encima, para en seguida meterlos en el horno bien caliente.

48. *Bollitos.*

Se toman cinco libras de levadura, dos idem de manteca, una idem de azucar, y lo que cabe en los tres dedos de la mano de sal, la que se deslia en agua caliente: todo esto se revuelve con dos libras de harina de flor y se amasa bien; se deja leudar dos ó mas horas, y despues se hacen los bollitos y se cuecen en el horno, cuidando que no se quemen.

49. *Quesadillas de regalo.*

Con masa igual á la de las hojuelas tratadas en el número veinte y cinco del tratado quinto, se hacen quesadillas que se rellenan con la pasta siguiente: se toma queso añejo, canela, azucar, azafran, clavo, pimienta y un poco de culantro tostado; todo esto se muele y se bate con huevos, dejando la masa espesita: luego se rellenan las quesadillas de cualquier pasta ó cajeta y se meten en el horno en unas torteras: si se quiere ponerlas mas bonitas, se les ponen por encima enrejaditos de la misma masa.

50. *Buñuelos hervidos.*

Se pone un perolito á hervir con una poca de agua, un poquito de anis, sal y como un tlaco de manteca: así que esta agua hierva, se le irá echando poco á poco una libra de harina de flor, sin que se haga pelotones; y para saber si tiene punto, se toma un pedacito de la masa y se azota en la mano, si no se pega es porque tiene el punto necesario: entónces se aparta del fuego y se echa en una servilleta para que se enfrie; luego que lo esté, se amasa con diez y seis huevos, y con una cuchara se va echando con bastante manteca, que no esté muy caliente, para bañar estos buñuelos y que se cuezan: se sirven con almibar y canela molida por encima.

51. *Buñuelos de queso por encima.*

Se muele queso fresco y se amasa con harina, roceándola con una poca de agüa, hasta que la masa

no esté muy salada, y sí suave: en este estado se palotea como tortilla, para que de ella se corten con un molde las figuras que se quieran, las que se irán friendo en manteca bien caliente, y se sirven con almibar por encima.

52. *Buñuelos de almidon.*

A un cuartillo de leche de vaca se le echan dos onzas de almidon, la tercera parte de medio cuartillo de vino blanco, dos granitos de sal de la mar y un poco de ajonjolí: esto se amasa hasta que truene, y hechos los buñuelos se estienden sobre una servilleta limpia en la rodilla, á manera de tortillas muy delgadas: luego se frien en manteca muy caliente, y se sirven con almibar ó melado por encima.

53. *Buñuelos tendidos.*

A una libra de harina de flor se le echan ocho huevos, una poca de manteca tibia, agua, sal y aguardiente: todo esto se bate hasta que haga vegigas; y luego se golpea en un metate ó tablon, para que sobre una servilleta limpia se estienda en la rodilla, procurando que las orillas de los buñuelos no salgan gruesas: de este modo se irán friendo en manteca bien caliente, y al sacarlos se les escurre bien la manteca; se sirven con almibar por encima, ó se hacen humildes, frios echados en agua caliente.

54. *Otros buñuelos tendidos.*

En tres libras de harina se echan catorce onzas de manteca, una idem de queso añejo molido, una poca de agua de tequesquite asentada, un poco de anis, sal, ocho yemas de huevos, y un pedazo de levadura del tamaño de un huevo: todo esto se revuelve hasta que no se pegue en la batea y haga ampollas la misma masa, á fuerza de amasarla; entónces se irán estendiendo y friéndolos; y como los anteriores se sirven.

55. *Otros buñuelos tendidos.*

En libra y media de harina de flor se echan siete onzas de manteca, seis yemas de huevos, un puñado de queso añejo ó de Flandes molido, una poca de levadura, sal, anis y agua de tequesquite asentada: de esto se hace una masa sueltecita, de modo que se pueda azotar en un metate hasta que haga ampollas: se estienden los buñuelos para freirlos, y se sirven como los anteriores, con almibar ó en humildes.

56. *Otros buñuelos tendidos.*

A una libra de harina se le echan seis huevos, una escudilla de manteca derretida, agua de anis tibia, sal deshecha en esta y como media libra de levadura: todo esto se amasa hasta que haga ojos y suene bien; entónces se embarra una olla con manteca, para en ella echar la masa y tenerla allí como cuatro horas, ó ponerla al sol para que sude, tapándola con una servilleta: luego se hacen los buñuelos tendidos y se frien en manteca caliente; al servirlos se les agrega por encima almibar, azucar y gragea.

57. *Buñuelos de queso fresco que se hacen con moldes ó bartolitos.*

Se muele bien el queso fresco, se amasa con harina y se rocea con una poca de agua, de modo que se desale algo y se suavice la masa en el metate; esta se puede palotear, y con moldes ó bartolitos se irán cortando y friendo en manteca bien caliente.

58. *Buñuelos de camote.*

Se muele bien el camote blando cocido, se le echa harina hasta que tome cuerpo, y unas yemas de huevos: luego que se haya amasado y tenga el punto necesario, se harán de ella á modo de rosquitas, las que se freirán en manteca bien caliente, y se sirven con almibar.

59. *Buñuelos de pasas.*

Se cuecen pasas, se deshuesan bien y se muelen:

se baten huevos y se les echa un polvo de harina y las pasas molidas; esto se frie en manteca caliente, y en seguida se le echa almibar, una poca de agua de azahar, gragea y ajonjolí tostado por encima.

60. *Buñuelos de atole de cacaguacentle.*

A medio real de maiz hecho nescomil como para atole, se le echan como tres cuartillos de leche y una poca de agua: despues de misturado todo esto, se cuela y se pone á cocer en un caso; estando hirviendo se le echa una poca de agua de anis hervido y se menea hasta que de puro espeso se haga una bola ó masa; esta se deja de un dia para otro y se muele para que no le queden granos: en este estado se le echan diez y ocho huevos, de los cuales tres solamente han de llevar claras; despues de bien incorporados los huevos con lo ante dicho, con una cuchara pequeña se va tomando de esta pasta y friendo en manteca que estará á fuego lento: despues de haberse frito, se meterán en almibar de medio punto, para que dén un hervor, y á esta almibar se le habrá echado una poca de agua de azahar: para servirlos se les echa canela molida por encima.

61. *Buñuelos de queso fresco.*

Se hace una masa con dos onzas de queso molido, una libra de harina de flor, un pedacito de levadura, agua de anis, flor de tequesquite asentada, manteca y seis yemas de huevos: todo esto despues de amasado hasta que haga ojos, se frie en manteca, á manera de rosquetes, y se les pone almibar.

62. *Tortillitas de maiz.*

Se hacen las tortillas de un dia para otro en la forma siguiente: se toma una libra de maiz hecho harina y cernida, seis onzas y media de manteca, cinco yemas de huevos duras, uno idem entero, cinco onzas de azucar molida, medio posillo de agua de azahar y una poca de sal molida: todo esto se revuelve

y se hace una masa, y de ella las tortillas, que al dia siguiente se vuelven á revolver en el metate dos ó tres veces: despues de hechas otra vez, se meten en el horno luego que haya salido el pan blanco. pues este es el modo de que saquen buen gusto y buen cocimiento: se cuidará que no se quemen y que todas queden igualmente doradas.

63. *Torta de leche.*

Se hierve un real de leche con unas rajitas de canela y el azucar necesaria: se toma una caja de mamon, valor de dos reales, y este se rebana y se ponen capas en una tortera untada de manteca: se baten cuatro huevos y se revuelven con la leche, para irle echando esto á las capas de mamon; se pone á cocer entre dos fuegos, y para saber si está cocido se le mete un popote, que si sale limpio se puede retirar del fuego, pues es que está ya cocido: si se quiere servir seca, se le echa por encima azucar y canela molida, y sino almibar.

64. *Otra de manzanas y garbanzos.*

Se mondan y se cuecen manzanas dulces; lo mismo se hace con una porcion de garbanzos, igual á la de las manzanas: esto se junta y se le echa almibar al gusto, canela, una poca de pimienta, sal y azafran, todo molido, se embarra una tortera con manteca, y en ella se echa todo lo dicho, con huevos bien batidos; se pone á cocer entre dos fuegos, y se sirve con azucar y canela por encima.

65. *Otra de piña.*

Se rebana la piña y se pone á desflemar en agua de sal; luego se lava bien y se muele para revolverlo con mamon desmigajado, azucar molida, pastilla de olor y canela molida: todo esto se mistura con los huevos suficientes batidos, y se embarra una tortera con manteca para echarlo en ella: se pone á cocer entre dos fuegos, y se sirve con canela y azucar molidas.

66. *Otra de arroz con leche.*

Se toma una libra de arroz bien limpio, y lavado en agua fria; se echa en una olla de agua hirviendo con un dedo de manteca y un grano de sal; se deja cocer, y cuando le falte poco, se le echan dos reales de canela y un real de leche, con el azucar necesaria: así que haya consumido esta leche, se cuela otro real y se le echa: el punto se conoce volteando la cazuela, pues si esta masa no se cae, es porque tiene el necesario: entónces se aparta del fuego y se pone en un platon para que se enfrie, meneándolo para que no crie nata: se baten seis huevos, y estando bien crecidos se les echarán á la pasta, y todo puesto en una tortera untada con manteca se pone á cuajar entre dos fuegos: se hace almibar con azucar y canela molida, y se le echa por encima al servirla.

67. *Torta de mantequilla.*

Se unta de mantequilla una tortera que no haya servido con grasa; se ponen en ella rebanadas de mamon: se derrite en otro traste mantequilla y azucar molida para echársela á la tortera del mamon; esto se pone entre dos fuegos no muy fuertes á que se cuaje, procurando que el mamon se empape bien en la mantequilla derretida, y asi que la torta esté durita, se apartará del fuego por estar ya cocida: se hace una encaladilla para echársela encima del modo siguiente: se baten unas claras de huevos, con azucar blanca molida y cernida, hasta que se pongan bien blancas y espesas; entónces se les echarán sobre la torta de modo que la cubran toda, y se le salpica con gragea para en seguida ponerle encima un comal con lumbre hasta qua se cuaje ó se endurezca la encalada, y asi se sirve.

68. *Torta de nueces.*

Estas se limpian y se muelen, se les echa azucar, pimienta, clavo, pan frio rallado, sal, pedacitos

de acitron, pasas y almendras: todo esto se incorpora con huevos batidos, y se echa en una tortera embarrada de manteca, la que se pone entre dos fuegos para que se cuaje esta, cuidando de echarle por encima mientras se cuece azucar y canela molida.

69. *Torta de leche.*

Se cuece un real de leche con una rajita de canela: se baten ocho huevos y se les echan á la leche cocida: se pone en una tortera un real de mamon rebanado, y luego la leche y huevos; esto se pone entre dos fuegos para que se cuaje, y se adorna con azucar y canela molida, pasas y almendras limpias, todo encima.

70. *Torta de natillas.*

Se van poniendo una capa de mamon mojado en leche, otra de natas, otra de pasas y almendras despedazadas y la última de natas de leche: esto se pone á cocer, y estándolo se aparta del fuego para echarle unas yemas de huevos, en las que se moja el mamon, y en seguida se ponen á cuajar.

71. *Torta de leche y carne para el almuerzo.*

Limpia y remojada una libra de arroz, se muele y se pone á cocer con seis cuartillos de leche, colada por un cedazo, con el azucar necesaria, y hasta el punto de manjarblanco: se cuecen dos reales de carne de puerco maciza y picada, y despues se vuelve á picar; se frien unos dientes de ajos, y en esa manteca se echa el picadillo, una poca de agua, canela, clavo molido, vino blanco cubierto, piñones, pasas deshuesadas, almendras y dos reales de bizcochos duros molidos: se unta una tortera con manteca y se le polvorea un poco de bizcocho molido; se le pone una capa de leche polvoreándole mas bizcocho, otra capa del picadillo con bizcocho como á la anterior, hasta que se pongan tres capas de leche y tres de picadillo en el órden espresado: la última capa ha de ser de le-

che sobre la que se echa mas bizcocho; y en seguida se pone entre dos fuegos mansos á cocer, ó en el horno: luego que se haya cuajado, se pondrá encima azucar y canela molida, y se sirve fria.

72. *Otra del cielo.*

Se hace almivar clarificada y sueltecita con dos libras de azucar; así que se haya enfriado, se desbaratarán en ella treinta yemas de huevos y una libra de almendras martajadas, revolviéndolo bien para ponerlo á la lumbre, hasta que tenga punto de despegarse del caso, y entónces se deja enfriar: se unta una tortera con manteca y se le echa la pasta fria con canela molida por encima; se le pone un comal con lumbre y se pone la tortera en la hornilla hasta que cuaje y crie costra, cuidando que no se queme.

73. *Otra de damas.*

Se limpia una libra de almendras en agua caliente; esta se muele con una libra de azucar y se rocea con agua de azahar: se baten siete huevos y se revuelven con lo antedicho; se tiene una tortera untada con manteca y mantequilla, y en ella se echa todo junto; se pone en el horno para que se cuaje.

74. *Otra de requeson en almibar.*

Se desbarata el requeson con una cuchara y se revuelve con unos huevos batidos: se tendrá ya al fuego una tortera untada con manteca, y en ella se pondrá lo arriba mencionado para que se cuaje: se le echará por encima pastilla molida y ajonjolí, y se deja cocer entre dos fuegos para echarle el almibar y pasas deshuesadas.

75. *Otra de almendras.*

Se muele no mucho una libra de almendras limpias; se le echan treinta y seis huevos, azucar molida la necesaria, canela y pastilla de olor molida, al gusto: todo esto se revuelve y se pone entre dos fue-

gos á que se cuaje: despues de cuajado se le pone por encima azucar y canela, ambas cosas molidas.

76. *Otra de piña y huevos.*

Se mondan las piñas la noche anterior y se ponen en agua de sal; luego se lavan bien y se cuecen quitándoles los corazones; se muele y se les echa una libra de azucar, olores y canela molida: se baten once huevos y se revuelven con todo lo dicho; se pone á calentar en una tortera una poca de manteca y en ella se pone todo á cuajarse, poniéndole encima un comal con lumbre: se bate otro huevo con olores y se pone sobre la torta.

77. *Otra de leche y yemas de huevos.*

A medio real de leche se le pone una caja de mamon rebanado y doce yemas de huevos batidas; esto se pone en una tortera untada con manteca y con el azucar necesaria: se advierte que se pone primero en la tortera el mamon para irle echando la leche por encima, y se pone á cocer entre dos fuegos.

78. *Otra de arroz.*

Se toma medio real de arroz cocido, un real de lomo de puerco idem, y como para pastel con dulce, hecho picadillo; diez huevos batidos, primero las claras y luego las yemas; azucar, clavo, canela y azafran todo molido: todo esto se revuelve con jamon y chorizos cocidos; se unta una cazuela con manteca, y despues de puesto en ella, se deja cocer entre dos fuegos, y luego que lo esté, se le echará por encima una poca de espuma de huevo; se sirve seca.

79. *Otra del cielo.*

Se toma una libra de almendras limpias martajadas, una y media de azucar molida, dos pechugas de gallinas asadas, tres tasas calderas de natas de leche, una poca de canela molida, una mantequilla, un pedazo de mamon desmigajado y los huevos necesarios

para que se esponge todo: se pone en una tortera con manteca entre dos fuegos para que se cuaje.

80. *Otra clase de torta del cielo.*

Se toma una libra de almibar de color subido; á esta se le van echando dos reales de mamoo frio molido: esto se pone á que dé dos ó tres hervores hasta que se haga una pasta; luego que se haya enfriado se pone en una tortera y se mete en el horno ó se pone entre dos fuegos á que se cuaje.

81. *Otra de requeson.*

Este se desbarata en una cuchara, se baten unos huevos y se revuelven con él: esto se pone en una tortera, que se pone al fuego con manteca caliente y un comal con lumbre por encima; luego que se haya cuajado se echará en almibar con pasas y almendras.

82. *Torta de piñon.*

Se toma una libra de piñones limpios, otra de almendras sin cáscaras remojadas por seis horas à lo menos, ambas cosas molidas; dos libras de azucar, media libra de natas de leche, seis yemas de huevos duras y majadas, media onza de canela, un poco de clavo y un pedazo de nuez noscada, todo molido: se toma una tortera untada con manteca y se le pone una poca de harina, sobre la que se pone toda la composicion, y encima un enrejado de cualesquier masa de harina; de este modo se mete en el horno.

83. *Otra de guidï ó torrejas.*

Se derrite medio real de tuetano de vaca con media mantequilla; esto se revuelve con una libra de harina de flor; se baten diez huevos con una libra de azucar molida, y se juntan con lo antedicho: luego se unta una tortera con mantequilla, y se echa todo en ella para ponerla entre dos fuegos á que se cueza bien: si se quiere hacer torrejas, se rebanarán en proporcion y se envolverán en huevos batidos para freirla en mantequilla y echarlas en almibar, pues son muy

sabrosas: ó de otro modo, los pedazos sin el huevo en almibar que son esquisitos.

84. *Otra de leche y mamon.*

Se toma un real de leche y se cuela con doce yemas de huevos deshechas, azucar al gusto y canela; se pone á hervir hasta que tenga punto de pasta; luego se aparta de la lumbre y se ponen en un platon capas de mamon rebanado y sobre ellas pasta: de este modo se pone al vaho de una olla para que se cuaje, con un comal y lumbre encima hasta que se dore.

85. *Otra de natas de leche.*

Se muele bien el mamon frio y se revuelve con natas de leche, doce yemas de huevos, pastillas de olor y agua de azahar: esta pasta se pone en un platon untado de manteca y se pone á cocer á fuego lento, cuidando de untarle manteca con unas plumas; despues de cocida, se le echa azucar y canela molida.

86. *Otra de requeson y huevos.*

Se hace almibar espesa con media libra de azucar, y despues de fria se le echa un requeson con un bizcocho duro molido y se bate bien; se le echa canela molida y seis huevos batidos, y todo bien revuelto, se pone en una tortera con manteca y entre dos fuegos para que se cuaje: se sirve con almibar.

87. *Otra de almendras y agua de azahar.*

Se muelen una libra de almendras sin cáscaras y otra de azucar; se rocian con agua de azahar, se les echan unos huevos batidos y una mantequilla, ó en su falta manteca: despues de bien batido, se pone en una tortera ó platon con ajonjolí encima, y se pone á cuajar entre dos fuegos; luego que lo esté, se le echa canela por encima.

88. *Otra llamada monjibelo.*

Se limpian y se cuecen ocho pies de puerco, se

les sacan los huesos y se pone la carne despedazada á que dé un hervor, con una raja de canela; luego se saca y se escurre; se le echan cuatro tasas calderas de leche, y veinte yemas de huevos batidas: despues de estar todo junto, se pone en una tortera untada de manteca y esta en el horno: se sirve con azucar y canela molida por encima.

89. *Otra de camote.*

Se muele el camote con dos bizcochos duros, la azucar necesaria con agua de azahar y huevos batidos: despues de revolver todo esto, se pone en una tortera con poca manteca y á que se cuaje entre dos fuegos.

90. *Tortilla de huevos.*

Se muelen bastantes yemas de huevos duras con canela y almendras limpias: despues de estar hecha esta masa, se baten mas huevos y se revuelven las tortillas en estos para freirlas en manteca con cuidado: luego se echan en el almibar compuesta con vino, almendras, piñones, ajonjolí tostado y canela molida; así se sirven.

91. *Chongos poblanos de mantequilla.*

Se hace un almibar subido de una libra de azucar, y cuando se vaya enfriando se le echará una mantequilla de â medio á que se derrita: se baten cinco huevos, separadamente las claras de las yemas, y se revuelven con el almibar despues de haberse enfriado: se rebana una torta de á medio de pan de la vida frio, y se muele un poco de queso fresco: se pone en una tortera untada de mantequilla, una capa de pan de la vida con un poco de queso encima, trocitos de mantequilla, un polvo de canela, pasas, almendras y ajonjolí tostado: sobre esto se pone hasta que lo cubra el almibar con huevo; de este modo se siguen poniendo capas, y la última será del almibar y huevo para que haga cara: en seguida se pone entre dos

fuegos lentos para que se cuaje, para saber si está cocido se le mete por el medio la punta de un cuchillo, que si sale limpio puede retirarse: se sirven con canela molida por encima.

92. *Otros corrientes de mantequilla.*

Se cortan rebanadas delgadas del pan de la sopa y se tuestan en un comal para luego freirlas en mantequilla bien caliente: se muele queso añejo fresco y se ponen en una tortera capas de rebanadas fritas con un polvo de queso y almibar de medio punto hasta cubrir el pan: la última capa se carga mas de queso y ajonjolí tostado; se pone á fuego manso sin menearlo, y se deja que dé un hervor: se sirven frios y si se quiere se hacen de miel sueltecita y de panocha blanca que es muy sabrosa.

93. *Buñuelos de viento.*

Se toma una poca de harina, y á proporcion de ésta anis y sal; se revuelve, se pone á cocer en manteca hasta que se cuaje, y se voltea como tortilla de huevos: luego que se haya cocido, se deja enfriar para revolverlo con unas yemas de huevos, de modo que se hagan bolitas, las que se frien y se sirven con almibar.

94. *Otros de viento de requeson.*

Se cuece el requeson con un poco de clavo, canela molida, almibar, almendras martajadas y un bizcocho duro molido; cuidando que no quede esto muy entero: se baten doce yemas y seis claras de huevos, y en esto se echa todo lo dicho; se va tomando con una cuchara y friendo en manteca bien caliente, dejándolos levantar cuanto quieran luego que se hayan frito, se sacarán de la manteca y se echarán en almibar con canela molida polvoreada por encima.

95. *Torta del cielo con huevos.*

Se hace almibar clarificada con tres libras de azucar, á esta se le echa una libra de almendras lim-

pias y molidas para que se conserven: luego que lo esté se les echarán cuarenta y dos huevos batidos, ó se baten con las almendras conservadas hasta que se deshagan: esto se echa en una tortera untada con manteca, y se pone á cocer en el horno ó entre dos fuegos; y para conocer si está bastante cocida se le mete un popote, que si sale seco es que está bueno, y sino, le falta cocimiento: se sirve con azucar y canela molida.

96. *Otra de almendras.*

A dos libras de azucar clarificada con punto de espejo, se le echa media libra de almendras limpias y martajadas, y se pone á hervir hasta que esté espeso: se baten veinte y cuatro huevos, ocho con claras y los otros sin ellas; se revolverá la pasta con estos huevos y se pondrá todo en una tortera embarrada de manteca á que se cuaje entre dos fuegos.

97. *Ojuelas ó paletinas.*

Se hace una masa bien hecha con dos libras de harina, medio real de vino blanco, cuatro onzas de manteca, cuatro de azucar, agua de sal y ocho yemas de huevos: esto se palotea y se cortan las ojuelas: se doran por ambos lados en un comal caliente, y se sirven con almibar.

98. *Papilla de harina.*

En una poca de almibar de medio punto se echa camote bien molido y se pone al fuego hasta que tome medio punto: se martajan unas pocas de almendras y se le echan con unas yemas de huevos y canela molida, dándole el punto de cajeta: esto se pone sobre mamon martajado en vino y olor para servirlo.

99. *Sopa dorada.*

Se clarifica almibar de medio punto y se le echa clavo, canela y culantro doradito, todo molido con un poco de vino: se aparta del fuego y se tiene pronto pan frio de la sopa, rebanado bien delgado y frito,

dorado en manteca ó mantequilla para echarlo con el almíbar en un traste, con pasas, almendras y tajadas de plátano fritas por encima: se pone entre dos fuegos á que se sazone, y se le echa mas almibar al servirla.

160. *Otra sopa dorada.*

Se tuestan rebanadas delgadas del pan frio de la sopa: se toma caldo, azúcar blanca, azafran, canela, pimienta, culantro tostado, sal, dos yemas de huevos duras todo molido y con una poca de mantequilla: se embarra una tortera con mantequilla, para en ella ir poniendo una capa de las tostadas de pan, otra de pasas, almendras, piñon y pedacitos de naranja cubierta: de este modo se ponen las demas capas, echándoles del caldo para que se empapen bien: se pone entre dos fuegos y se aparta así que cuaje: se les pone entre las capas si acomoda chorizos, pechugas y pedazos de jamon, todo cocido.

161. *Buñuelos de leche.*

Se desbarata una libra de almidon en un real de leche sin agua; esto se cuela y se le echa una poca de sal con una cucharada grande de manteca: esto se pone á cocer como masa de buñuelos de viento hasta que suene como tamal, entónces se deja enfriar y se le echan poco á poco los huevos y ajonjolí: de este modo se frien en manteca caliente.

162. *Otros buñuelos.*

Se muele y se cuela como atole con nistamal de cacahuacentle, dejándolo asentar para volver á colar aquel asiento con leche: luego se le echa sal molida, manteca y anis; se pone á enfriar para echarle dos huevos y freir los buñuelos en manteca caliente.

163. *Otros de viento.*

Se ponen á hervir tres tasas calderas de agua cocida con sal y anis, con una cucharada grande de manteca: luego se aparta del fuego y se le va echan-

do una libra de harina para que se incorpore; despues se pone á cocer en un casito á fuego manso hasta que se despegue, pues es se punto, y se quita de la lumbre; se le echan doce huevos y se pone á freir en manteca.

104. *Modo de hacer los mostachones.*

Se toman seis claras de huevos, las que se batirán hasta que suban cuanto sea posible, y agregándole sus yemas y un real de clavos bien molidos, é igualmente se le agregará una libra de azucar blanca molida y otra de harina flor; todo esto se batirá bien con un carrizo ó paleta de batir hasta que esta masa esté encerada y algo suelta, y poniendo unos pliegos de papel se irá tomando de ella con una cuchara de plata ó de palo la cantidad suficiente, para ir formando sobre dichos papeles unas pastillas del tamaño de una nuez, echándole encima un poco de ajonjolí, advirtiendo que el cocimiento de ellos en el horno debe de hacerse despues de cocido pan en él.

105. *Otros mostachones.*

A tres y media libras de azucar se le echa medio cuartillo de miel virgen, todo clarificado y en punto de melcocha; despues se toma una libra de almendras molidas, un real de bizcocho duro idem, treinta yemas de huevos, una onza de canela y media de clavo, tambien molidos, una mantequilla de á medio y un poco de vino blanco; todo esto se pone en un caso á la lumbre, batiéndole bien hasta que la masa que se forma no se pegue al cazo; despues se deja enfriar, formando de ella diversas figuras, y sobre una poca de azucar molida se irán poniendo sobre una mesa, y si se quiere que lleven betún, se hará éste con azucar molida, claras de huevos y unas gotas de limon, pintándolas primero por un lado, y luego que hayan ya cuajado por el otro: para cocerlas se pue-

de hacer en comal ó en horno que no esté muy caliente.

106. *Masa de pastelitos.*

Se toma una libra de harina de flor, un huevo, una poca de manteca, otra de mantequilla, agua y sal: esto se amasa sin que quede muy duro ni blando, y se estiende con palote, para de este modo ponerle pedacitos de mantequilla y hacerla muchos dobleces; se vuelve á estender y se le hace la misma operacion, hasta que la última vez se deja de un grueso regular para hacer pasteles grandes ó chicos: si se quiere poner el picadillo de carne, se hará como comunmente, y si de dulce, con cualquier pasta ó cajeta: en seguida se pone en el horno.

107. *Mamones de almendras.*

Se muele una libra de almendras peladas con clara de huevo para que no se asienten: tambien se bate una libra de azucar molida con veinte y cuatro yemas de huevos, hasta que haga ojos, y luego las claras como para freirlas: seguidamente se junta todo, echándole una cucharada de las de á tlaco, de almidon cernido: prontamente se bate esto á la boca del horno y se va echando en cajetitas de papel, metiendo estas en el horno, que estará de buen temple para que solo se doren.

108. *Merengues.*

A una libra de harina con punto de quebrar se le echan seis claras de huevos, batidos como para freirlas, y dos limones rallados: todo esto se bate y con una cucharita se pone en papeles, para de este modo meterlos en el horno á que se doren.

109. *Torta de natas.*

Se toman tres reales de natillas, un real de leche y ocho yemas de huevos: se unta un platon con mantequilla y se van poniendo en él rebanadas de mamon humedecidas con leche hervida endulzada con

azucar y con las yemas de huevos, y así se van poniendo capas, una de mamon y otra de natillas, las que tambien irán compuestas con azucar y canela molida: se advierte que la última capa de arriba ha de ser de natillas: luego se pondrá el platon entre dos fuegos para que se cuaje, y servirlo.

110. *Otra de natas mejor.*

Para hacer un platon mediano, se toma una libra de almendras molidas, tres libras de azucar en polvo, dos reales de natillas y veinte y una yemas de huevos; incorporado todo se bate muy bien, y untando el platon, para que no se pegue con la masa que se le va á poner, se toma una poca de harina y se le echan tres huevos, dos con clara y uno sin ella, y una poquita de manteca; se amasa todo muy bien hasta que quede tierno y suave: de esta masa se pondrá una tela muy delgada al platon, y á continuacion se le echará el relleno hecho de las natillas y se tapará con una tela delgada de dicha masa, salpicándolo por encima con pedacitos pequeños de mantequilla, poniéndolo á dos fuegos mansos y cuidando que no se queme: así que esté cocido se hará un betún compuesto de dos claras de huevos y una cuarta de onza de canela molida, y bien batido se le untará con unas plumas por encima, poniéndolo otra vez entre los dos fuegos hasta que se entiese ó se seque dicho betún.

111. *Torta que acompaña al manjarblanco en funciones.*

A media arroba de harina de flor se le echan cincuenta huevos, los veinte y cinco con claras y el resto sin ellas, batiéndolo bien en una olla hasta que se incorporen los huevos con la harina: se toma una poca de agua tibia, tres libras de manteca derretida, la azucar molida correspondiente, una poca de sal y el tanto de una tasa caldera de levadura; se amasa á todo muy bien y se va poniendo en las torteras un-

tadas con manteca una capa delgada de esta masa, encima se le echará la pasta y se cubrirán con una reja ó celosia que se labrará de la misma masa, echándole un poco de ajonjolí y mandándolas á cocer al horno.

112. *Postre de arroz molido.*

Se toma una libra de arroz, se lava muy bien con agua fria, y así que esté limpio se vuelve á lavar con agua caliente y se pone á secar, luego se muele muy bien, y echándolo en seis cuartillos de leche endulzada al gusto con azucar, se cuela por un cedazo, y poniéndolo á la lumbre en un cazo se menea continuamente para que no se pegue; despues se baten diez yemas de huevos y se le echan dentro, continuando meneándolas hasta que tomen ménos punto que el manjarblanco.



TRATADO VI.

ANTES, GUISADOS Y POSTRES DISTINTOS.

1. *Ante de natillas y yemas de huevos.*

A cada libra de azucar se le echan ocho yemas de huevos, y hecha la almibar de poco mas de medio punto estando tibia se le echan las yemas, y revolviéndolo muy bien se pone á fuego lento para que vaya hirviendo; estando así, á cada libra de azucar se le echará un real de natillas, y entónces se le dará el punto como de cajeta ó que despegue del cazo: se rebanará mamon, y para mojar éste se hará almibar de punto alto y se hervirá una poca de leche con azucar y canela en rajitas; se revolverá con la almibar para ir mojando el mamon, y se pondrá una capa de

este y otra de la pasta hasta la última que se adornará con pasas, almendras y canela molida por encima de cada una; y si se quiere, la última capa puede cubrirse de turron y hacerse de claras de huevos, con solo el adorno de ajonjolí tostado.

2. *Ante de frijol blanco.*

Cocido el ayocote y molido se toma una libra de él, y teniendo prevenida almibar clarificada de medio punto, se toma otra libra de ella, en la que se echa la de ayocote, dos mantequillas de á medio, una poca de canela molida, doce yemas de huevos; todo esto bien incorporado se pone á la lumbre hasta que tome punto de jalea que se quitará del fuego: se tendrá prevenida una poca de leche cocida para mojar en ella suspiros gordos, y poner capas de estos y de la pasta.

3. *Ante de leche y canela.*

Se pondrá á hervir la leche para irle sacando la nata, y así que esté muy espesa se le volverá á echar agregándole una cantidad de canela molida correspondiente á la leche, en términos que sobresalga su color: tambien se le echarán unos pocos de clavos y agua de azahar: se tomarán bizcotelas mojadas en almibar de medio punto, y se seguirán poniendo capas de estas y de la pasta, para que entre al horno hasta que se cuaje, y cuando lo esté se le pondrá encima pastilla.

4. *Ante de mantequilla hilada.*

Derretida la mantequilla se hilará en agua fria, y teniendo en un platon mamon rebanado, se irá poniendo sobre él, echándole igualmente encima de uno y otro almibar de punto alto, canela, azucar y pastilla molida.

5. *Ante de leche.*

La cantidad de leche que quepa en un cántaro, se pone á cocer en un perol á fuego manso, y así que

dé el primer hervor, se le echarán cuatro libras de azucar, meneándola bien hasta que se espese como atole, á cuyo tiempo se bajará del fuego; y así que esté fria, se le echarán unos huevos bien batidos y la cáscara de un limon, y volviéndolo á poner al fuego se meneará muy bien, echándole dos onzas de mantequilla; y así que se haga como granizo, se volverá á apartar del fuego y se irá echando en el platon una capa de mamon y otra de pasta, hasta la última que será con azucar y canela molida.

6. *Ante de leche y pechugas de gallina.*

Cocidas las pechugas con agua y sal, se echarán en infusion de agua de azahar por una noche; al dia siguiente se sacarán y enjujarán para picarlas tan menudas como si fueran molidas, y se echarán en leche correspondiente al tanto de las pechugas, y una poca de almendra molida con su correspondiente dulce; todo lo que se pondrá al fuego para que se espese, y así que esté frio, se irá poniendo en la tortera una capa de mamon y otra de esta pasta, y la última capa se pondrá de natas de leche batidas con yemas de huevos y azucar; y puesto á cocer entre dos fuegos lentos, se sazona; y echándole su canela molida se sirve.

7. *Ante de almendras.*

A una cuarta de arroba de azucar blanca, hecha almíbar clarificada de medio punto, se le echarán dos libras de almendras bien limpias y martajadas, batiéndolo mucho hasta que blanquee y empanice: por separado se tendrá almíbar aguada para en ella mojar el mamon, y así se pondrán capas de éste y de la pasta en un platon hondo, y puesta la última, se le pondrá encima un comal con lumbre y se le hará cara á la pasta para servirla.

8. *Ante de huevos y almendra.*

Clarificada una cuarta de arroba de azucar se se-

para algun almibar para mojar el mamon, y la otra se pondrá á que tome medio punto, y se le echarán las yemas de huevos necesarias, batiéndolas bien con medio cuartillo de vino y una libra de almendra martajada: todo esto se volverá á poner á la lumbre meneándola bien para que no se queme, y ya que no sepa á huevo crudo sino á cocido, se quitará del fuego; se rebanará mamon, y mojándolo en el almibar aguada con vino blanco, se irán poniendo capas de este y de la pasta, y despues se meterá en el horno para que se dore.

9. *Ante de mamey.*

Se toman mameyes de los mas colorados, y quitándoles la cáscara y huesos, se muelen y se echan en almibar clarificada para que se conserve: despues se le echa una onza de canela, una cuarta de onza de clavo, todo molido, y una poca de agua de azahar, y se pone al fuego hasta que se espese; despues se irán poniendo capas de mamon seco y de la pasta que estará ya fria, adornando la última con pasas deshuesadas.

10. *Otro ante de mamey.*

Segun el tamaño del platon que va á hacerse, se toman tres ó cuatro libras de azucar y se hace la almibar, colándola y apartando de ella una poca para mojar el mamon; á la demas se le dá el punto de hebra, y despues se muele la carne de los mameyes mas colorados, echándola en la almibar hasta que se haga pasta de buena manera: se irán poniendo capas de mamon rociado con la almibar separada, vino blanco y capas de la pasta, y entre unas y otras se echarán sus polvos de canela molida, y la última se adornará con almendras tostadas y pasas, clavándolas encima de la pasta.

11. *Otro de mamey con tantos.*

A cada libra de carne de mamey molida, se le

regula una libra de azucar hecha almibar clarificada, y echando igual cantidad de uno y otro, se le dá el punto regular y se pone á enfriar: despues se toma una poca de almibar espesa, echándole un poco de vino blanco para mojar el mamon, que se irá poniendo una capa de este y otra de la pasta, y entre cada una de ellas se echarán sus polvos de canela molida, hasta la última que se adornará lo mismo que en el anterior.

12. *Ante de huevos moles.*

A una libra de almibar clarificada estando ya fria, se le echarán diez yemas de huevos bien desbaratadas y coladas por una servilleta, en union de la almibar que estará suelta, poniéndola despues á la lumbre hasta que tome punto subido de pasta, y así que esté fria se irán poniendo capas de bizcotelas rociadas con almibar y otras de pasta, echándoles á unas y otras sus polvos de canela molida, y la última capa se betunará con claras de huevos como se ha dicho en otros antes.

13. *Otro ante de huevos moles.*

A una libra de azucar se le regulan diez yemas de huevos; así que esté el almibar de medio punto, se colarán las yemas por una servilleta; se echarán en dicha almibar que debe estar tibia, y volviéndola á poner á la lumbre se meneará sin cesar hasta que se despegue del cazo, que se quitará del fuego: se tendrán prevenidas las natas de leche, y en un platon se irán poniendo capas de mamon rociado con leche endulzada y otra de pasta, despolvoreándole su canela molida, otra de mamon como está ya dicho, y sobre esta las natas que estarán batidas con azucar y canela, siguiendo así las capas hasta la última que será de la pasta de huevos para que entre dos fuegos se dore y se sirva frio.

14. *Ante de betabeles.*

Se cuece el betabel y se muele junto con plátano largo; de este modo se pone á conservar en almíbar: á esto se le echan tres ó cuatro clavos de comer, canela y agua de azahar al gusto; se pone á hervir hasta que esté de punto de pasta: rebanado mamon se ponen capas de él mojadas en vino y de la pasta, hasta la última que llevará canela molida con gragea para que tome un color estraño.

15. *Ante de pepitas de calabaza.*

Se ponen á hervir dos reales de leche con cuatro libras de azucar; luego que ésta se haya deshecho se cuela por una servilleta y se vuelve á poner al fuego, con una libra de pepitas de calabaza, peladas y molidas, hasta que tome punto de cajeta: se moja el mamon rebanado en leche cocida con azucar, y se ponen capas de esto y pasta con canela molida.

16. *Ante de huevos moles.*

A dos tasas de almibar de punto fria se le echa una tasa de vino blanco, y con esto se baten quince yemas de huevos; se pone al fuego y se menea hasta que tome punto de pasta: se ponen rebanadas de mamon y se hace con ellas capas, poniendo la pasta en el mismo órden con un poco de azucar y canela.

17. *Ante de jícama y zanahoria.*

Ambas cosas cocidas y ralladas en iguales partes, y la zanahoria sin corazon, se echarán en almibar para que se conserven, con olores y punto de pasta: se rocea mamon rebanado con almibar y se ponen capas de este y de la pasta, y en la última se le pondrá ajonjolí tostado.

18. *Ante de almendras y cacaguates.*

Se muele una libra de almendras peladas con un puñado de cacaguates sin cáscara, libra y media de azucar clarificada de punto, y media onza de canela molida: todo esto revuelto se pone á la lumbre hasta

que tome punto de cajeta; se rebana mamon y se moja en almibar con vino, se le va echando encima la pasta y huevos hilados.

19. *Ante de ropa de damas.*

Se limpian y se martajan almendras, y se echan en almibar regular con un poco de vino blanco: se unta una tortera con manteca, y en ella se ponen capas de mamon rociado con vino y otras de la pasta, pues de esta ha de ser la última para untarla con el betun que agrade: se cuece en el horno ó entre dos fuegos, y se le echa azucar y canela por encima.

20. *Ante de requeson.*

En tres libras de almibar clarificada, se echará media onza de canela molida y dos reales de requeson; todo esto se batirá para que se cueza al fuego, y ya que esté, habrá separada almibar clarificada sueltecita, á la que se le echará una poca de agua de azahar, con la que se irán mojando las rebanadas de mamon, poniendo una capa de estas y otra de la pasta del requeson, hasta llegar á la última que se le pondrá almibar con claras de huevos batidos, y cociéndolas asi se betunará el plato por encima echándole canela en polvo.

21. *Ante de nueces.*

Estas limpias se remojan para quitarles el hollejo, se molerán para echarlas en almibar clarificada con canela molida y agua de azahar, una ó dos tunas coloradas que se colarán por cedazo, y asi que tenga punto de empanizado, se quitará de la lumbre y se irán poniendo en el platon rebanadas de mamon mojadas en almibar, que tenga agua de azahar, y encima de esta capa se pondrá otra de la pasta de nueces, siguiendo asi hasta la última que será de dicha pasta, que se aderezará con pasas, almendras y acitron; pero antes de esto se le pondrá un comal con lumbre encima para que se dore, y se servirá frio.

22. *Ante de manzanas.*

Cocidas y limpias sin hollejo, se pesan tres libras de esta fruta y dos de azucar hecha almibar clarificada: se echan en ellas las manzanas para que se conserven, con una poca de canela y clavo molido, una mantequilla lavada, poniéndolo todo al fuego hasta que tome el punto de pasta: despues se toman rebanadas de mamon roceándolo con almibar y vino blanco: se pondrá una capa, y sobre esta otra de la pasta de manzana, hasta la última que se betunará con almibar batida, con claras de huevos en la lumbre, las que se cocerán sin dejarlas de batir, aun quitadas del fuego, y ya que estén algo frias, se betunará con ellas el ante por encima, echándole polvos de canela.

23. *Ante de duraznos.*

Se tomarán duraznos conservados en almibar, echándoles pasas, almendras, nueces, piñones, avellanas, cacaguates, ajonjolí y un poco de clavo y canela molida; y así que esté espesa esta pasta, se ponen capas de mamon rebanado mojadas en almibar y vino, y otra de la dicha pasta hasta llegar á la última sin ponerle aderezo alguno.

24. *Ante de naranjas.*

Las naranjas ágrias se mondarán, quitándoles las pepitas, poniéndolas á cocer hasta que suelten todo el ágrio; despues se molerán, y echándolas en almibar para que se conserven, se pondrán á la lumbre hasta que tomen punto de pasta, y despues se ponen á enfriar: se toman rebanadas de mamon roceado con almibar y vino, y poniendo una capa en el platon, se le echa otra encima de la pasta, siguiendo asi hasta la última que se adornará con pasas y almendras.

25. *Ante de albérchigo ó albericoque.*

Deshuesada la fruta se molerá, y á cada dos libras de ella se le echarán dos libras de almibar clarificada para que se conserve en ella; y puesta á la

lumbre se cocerá hasta que tenga punto de pasta: despues se rebana una bizcotela, roceándola con almibar y vino tinto, para ir poniendo capas de ella y de la pasta, echando entre unas y otras sus polvos de canela hasta llegar la última, que será de pasta, claveteándola con pasas y almendras y sus polvos de canela.

26. *Ante francés.*

Almendra, pepitas, coco y huevos moles, unido esto con la pasta hecha de las tres primeras cosas se unirá todo á fin de que quede hecha una sola pasta, y partiendo una bizcotela en rebanadas roceadas con vino blanco, se pondrá otra de la pasta, teniendo cuidado de echar á cada una de ellas su canela en polvo hasta llegar á la última capa, que será de bizcotela, y se adornará por encima con almendras tostadas y piñones.

27. *Ante de camote y piña.*

Para una piña se tomará un real de camote, los que se rallarán ó molerán sin que les queden hebras, y á cada libra de estas frutas, se le echará libra y media de azucar: todo se pondrá al fuego hasta que tome punto de pasta, que es el de no pegarse en el caso: se hará almibar de medio punto con un poco de vino blanco, para rocear con ella el mamon rebanado, del que se pondrá en el platon una capa y otra de la pasta hasta llegar á la última, á la que se le echará canela molida.

28. *Ante de pasas.*

Se endulza un poco de vino tinto con azucar, echándole pasas deshuesadas, y así que estén bien remojadas se ponen en un plato, echándoles canela molida por encima: así se sirven.

29. *Guisado de leche quemada.*

A un real de leche se le echará un puñado de arroz limpio y bien molido, azucar y yemas de hue-

vos al gusto: todo se colará poniéndolo á la lumbre con una rajita de canela hasta que tome punto, y este debe conocerse echando un poco en un plato seco, y que no se pegue en él: antes de quitarlo del fuego se le echarán unas cascaritas de limon y medio de almendras molidas; despues se echará en el platon, polvoreándole encima azucar molida, y con una paleta ó cuchara de hierro hecha ascua, se irá quemando la azucar que se le ha polvoreado, para así servirlo.

30. *Leche francesa.*

A un real de leche se le echa un poco de arroz limpio y molido, unas yemas de huevos y azucar al gusto; todo junto se cuela por un cedazo y se pone á cocer, echándole una raja de canela: luego que haya hervido bien se le echa un pedazo de calabaza cocida y bien molida, meneándola bien hasta que esté de punto de manjarblanco entónces se le echará una poca de agua de azahar, y vaciándola en un platon se adornará por encima con almendras y canela molida.

31. *Otra leche francesa.*

A una poca de leche se le echa el azucar correspondiente, y espesándola con harina flor se cuela por un cedazo, poniéndola á cocer con unas rajitas de canela; y así que esté para quitarla del fuego, se le echará una tablilla de chocolate, advirtiendo que ha de quedar de medio punto de manjarblanco para que así se sirva en platos.

32. *Manjar real de leche.*

A ocho cuartillos de leche se les echará una libra de arroz remojado, limpio y bien molido, con el azucar correspondiente; todo se colará por un cedazo, y echándole veinte y cuatro yemas de huevos, unas rajitas de canela y dos clavos enteros de comer, se pondrá á la lumbre sin dejar de menearlo, y á poco rato se le echará un real de almendras limpias mar-

tajadas; ya que esté en punto que se despegue del caso al menearlo, se quitará del fuego, echándole un poco de vino blanco, y se vaciará en el platon en que se ha de servir.

33. *Postre de leche.*

A dos reales de leche se les echará un poco de arroz limpio y bien molido, con el almibar correspondiente; todo se cuela por un cedazo, y echándole diez y ocho yemas de huevos y seis claras, se meneará bien para que se incorpore, y agregándole una poca de almendra limpia y martajada, se pondrá á hervir todo junto hasta que tome punto de pasta y se aparte del fuego; y poniendo en un platon unas capas de bizcotela mojadas en almibar, y otras de esta pasta del tamaño que se quiere formar: se servirá fria.

34. *Frijoles blancos en leche.*

Cocidos bien los frijoles sin tequesquite, se echarán en la leche con unas rajitas de canela, una poca de almendra molida y el dulce correspondiente; quedando con un caldo espesito, y al tiempo de servirlos se le pondrán encima polvos de canela.

35. *Gudí de arroz en leche.*

Se hará el arroz con leche como es costumbre, pero que quede algo espeso, y antes que deje el último hervor, se le echará una mantequilla, meneándolo bien hasta que se incorpore: luego que esté frio, se le echarán yemas de huevos hasta que quede bien amarillo, y entre las yemas irán dos ó tres claras segun la cantidad que se haga de gudí: tambien se le echará una poca de almendra picada muy menuda: se tendrá prevenido un platon, sarten ó tortera no muy honda, untada de mantequilla, y sobre ella se asentará un papel untado tambien con bastante mantequilla, echando sobre él el arroz y poniéndole encima unos pedacitos de mantequilla: se pondrá á dos fuegos para que se cuaje y servirlo caliente.

36. *Guisado de leche y calabacita de Castilla.*

Se limpia la calabacita, y sin tripas ni cáscara se cuece para despues molerla bien: á cada libra de esta le corresponde libra y media de azucar y un cuartillo de leche, en el que se deshace la libra y media de azucar se cuela por un cedazo, y echándole la correspondiente libra de calabacita molida, se pone todo á hervir hasta que quede espeso.

37. *Papillo de la reina.*

Almendras limpias y molidas se echarán en leche, junto con unas yemas de huevos y azucar al gusto, y puesta al fuego hervirá hasta que tome punto como el que se da á la jalea.

38. *Sol dorado de leche.*

En dos reales de leche se echarán ocho yemas de huevos, su azucar correspondiente y un puñado de almidon; todo se pone á cocer hasta que quede como atole, y despues se va poniendo en un platon una capa de mamon y otra de esta leche; y encima ajonjolí tostado.

39. *Yemas en leche.*

Se toman seis libras de azucar hechas almibar clarificada y con punto de empanadizo; se batirán en el suelo doce yemas de huevos y seis cuartillos de leche, lo que colado por un cedazo se echará en la almibar: se martajará media libra de almendras limpias con una poca de agua, y ya que esté hirviendo la leche con la almibar, se le echará la almendra para que hierva y tome el punto de empanadizo; así que esté se bajará del fuego para batirla de nuevo; pero si está muy correosa, se vuelve á poner á la lumbre para poderla servir con punto alto.

40. *Encarbonadas de leche.*

En dos reales de leche se echará un puñado de nistamal bien molido; despues se colará por un cedazo teniendo ya el dulce necesario: se pondrá á cocer

con una poca de nuez ó almendra picada y unas rajitas de canela, dándole el punto mas alto que al manjar blanco, y asi que esté se echará en un platon dejándolo enfriar bien para despues ir cortando con un cuchillo unos cocolitos, sacándoles con cuidado para que no se rompan, y poniéndolos en otro plato con un polvo de harina muy sutil: despues se pondrá á la lumbre una sarten con mantequilla bien espumada, y en ella se irán dorando los cocolitos, teniendo cuidado que no se quemen ni se deshagan, y poniéndolos bien en un platon con canela molida se servirán.

41. *Arroz de leche.*

A seis cuartillos de leche se les echa una libra de arroz limpio y remojado desde la noche anterior; el dulce será al gusto, y se pondrá á cocer meneándolo con una palita sin cesar, para que no se pegue ni se queme, y echándole unas rajitas de canela se dejará hervir hasta que esté espeso.

42. *Otro gudí.*

El arroz anterior en leche, es el principio de este guisado, cuidando de que estando á medio cocer, se le echará clavo, canela y azafrán, todo molido; separando antes un poco de arroz en leche, que se pondrá á enfriar, para echarle unas yemas de huevos, que se revolverán muy bien, para unirlo con el otro arroz, y que asi hierva hasta que esté bien cocido, sin que se deshaga el arroz: quitado de la lumbre, se le echarán almendras limpias despedazadas, pasas, piñones y nueces; pero antes de quitarlo del fuego, se le echará una poca de mantequilla bien lavada: con la misma se untará una tortera y en ella se echará una capa del arroz, y encima otra de bizcocho duro molido; sobre este otra capa de natas de leche; sobre esta unos polvos de azucar y canela, y asi se continuará hasta la última capa, que ha de ser de arroz, á la que se le pondrá una poca de mantequilla, tam-

bien lavada, para que con ella se dore entre dos fuegos mansos: si se quiere que esta última capa sea cubierta, se tomarán unas yemas de huevos batiéndolas bien y echándoles una poca de leche, almendras molidas y azucar; con esta pasta se cubrirá, y poniéndole un comal con lumbre ó rescoldo encima hasta que se cuaje, adornándola despues con un poco de ajonjolí tostado, pasas, almendras y piñones, todo limpio.

43. *Jigote nevado de leche.*

Se pone á hervir una poca de leche endulzada con azucar, cuidando de irle sacando las natas que crie: despues se picarán pechugas de gallina cocida, deshaciéndolas en agua y dulce; se pondrá en un platon una capa de mamon, otra del jigote, y encima otras de las natas de la leche, teniendo cuidado de que á la del jigote se le ponga encima canela molida, pasas, almendras, piñones, nueces y ajonjolí tostado.

44. *Jigote real de mantequilla.*

Se untará una tortera con mantequilla, poniéndose en ella mamon rebanado, con unos trocitos de mantequilla encima, y se hace jigote, echándole un polvo de pimienta, pedacitos de piñon, de acitron, pasas y almendras: sobre esto se echarán natas de leche y luego otra capa de mamon, que se procurará tostar, y con la leche se rellenarán todos los huecos para servirlo frio.

45. *Otro manjar real de pechugas de gallina.*

Una pechuga de gallina cocida, puesta en agua desde la noche anterior, se molerá con media libra de almendras limpias, y echándolo en dos libras de almibar clarificada, se pondrá á hervir hasta que se haga pasta, echándolo luego en platos para servirlo frio.

46. *Otro manjar real con miel virgen y bizcochos.*

En tres libras de azucar se echará una taza caldera de miel virgen, y junto se pondrá á clarificar, y echándole media libra de almendras limpias martajadas

y poniéndola á hervir; será su punto cuando cuaje en el agua; entonces se quita del fuego, echándole seis bizcochos duros ó tostados, tambien martajados, y se echa en platon para servirlo.

47. *Manjar pepin.*

Se lava una libra de arroz con agua fria y otra vez con agua caliente; luego se estiende en un traste para que se seque, y en seguida molerlo bien; á esto se le echan seis cuartillos de leche, y azucar al gusto; se pone al fuego y se menea bien, y asi que hierva se le echarán diez yemas de huevos deshechas en leche cruda y colado por un cedazo, una poca de agua de azahar y carmin de panecillo para que le dé color: el punto es que se despega de la cuchara y se echa en platon para servirlo frio.

48. *Verdadero manjarblanco.*

Dos dias consecutivos se lava bien el arroz, y bien seco se muele y cierne por tamis; á doce cuartillos de leche se le echará una libra de este arroz, dos granitos de sal de la mar, y la azucar competente, dos pechugas de gallina cocidas y molidas; todo esto junto se pone á cocer sin dejar de menearlo hasta que tome punto, y se conocerá echando un poco en un plato de plata y no se pegue, en cuyo acto se echará en un platon hondo para que se enfrie y así se sirve.

49. *Jiricaya.*

Se pone á hervir la leche con rajas de canela y el azucar correspondiente; luego que esté cocida se quita del fuego, sin dejar de menearla para que no crie nata interin se enfria: despues se toma la tasa grande en que se ha de hacer la jiricaya, y con otra tasa caldera chica se echan tres medidas en la tasa grande y tres yemas de huevos, siguiendo asi consecutivamente hasta llenar la tasa que es decir que á cada tres tasas chicas de leche les corresponden tres

yemas de huevos: estas se desharán bien en la leche y teniendo un caso á la lumbre hirviendo con cantidad de agua correspondiente al tamaño de la tasa en que se va á hacer la jiricaya, se meterá esta dentro del caso, poniéndole encima un comal con fuego regular para que se cueza á dos fuegos: el modo de conocer cuando está ya cocida y en su punto, es meterle un popote, y en saliendo limpio ya está cocida: si se le quiere echar mamon, se hace cuando se vaya cuajando, y sea de un modo ó de otro se le echa canela en polvo encima para servirla.

50. *Leche inglesa muy gustosa.*

Cuatro reales de leche para se pondrán á cocer con el azucar correspondiente, colándola por un cedezo antes de ponerla á cocer: luego que se espese proporcionadamente se vaciará en un trasto limpio hasta que se enfrie, quitándole las natas que haya criado; despues se toman ocho pellejitos de las mollejas de los pollos ó gallinas, y se muelen en un metate hasta que queden hechos polvo: se cuelan por una servilleta limpia en la leche, revolviéndola bien á fin de que se incorpore, y no quede el polvo hecho pelotones: despues se echa la leche en un platon hondo, y para que acabe de tomar punto de manjarblanco: se pondrá el platon en el vaho de un perol ú olla bocona de agua hirviendo, y encima un comal para que se cuaje mas pronto; y si se quiere cortar en cuartos se puede hacer lo mismo que con el manjarblanco, con la diferencia de que esta es mas gustosa y suave al paladar.

51. *Arroz en leche almendrado.*

Despues de lavado y cocido el arroz, se toma una cantidad proporcionada de almendras y se muelen con el arroz, y como quien hace atole se va echando uno y otro dentro de la leche; despues se colará por un cedazo, y volviendo á moler las colauuras que

queden se incorporarán tambien: hecho esto y habiéndole puesto el azucar necesario, se echará en una olla, y puesta al fuego se meneará sin cesar para que no se queme ó pegue; y estando en punto de manjarblanco, se echará en los trastes en que ha de servirse con azucar, canela y pastilla molida encima.

52. *Requeson batido.*

Iguales tantos de almibar como de miel vírgen, se tienen por separado, y echando el requeson en un lebrillo ò batea que esté limpia, se le echa la almibar sobándolo ó meneándolo muy bien para que se incorpore; despues se le echa la miel vírgen y se continúa batiéndolo hasta que se ponga muy blanco, y así se sirve.

53. *Manjarblanco sin carne ni pescado.*

Media libra de arroz molido y pasado por tamis y una libra de azucar, se echará en doce cuartillos de leche y cuatro yemas de huevos; se pondrá todo junto á cocer, y así que esté medio cocido, se le echará media tasa caldera de agua de azahar y un poco de almizcle, y que siga hirviendo hasta que esté tan espeso, que echada una gota en un plato se despegue.

54. *Leche batida.*

A cada cuartillo de leche se le echa una libra de azucar blanca martajada; se deshace en la leche y se cuela por una servilleta: luego se pone á cocer hasta que salte, dándole el punto de agua, es decir, se hace una bolita la gota que en ella se eche; entónces se aparta del fuego y se bate mucho, echándole algunas gotas de zumo de limon; luego se vuelve á poner á hervir, y se sirve fria en platon.

55. *Leche de almendras y huevos.*

Se pone á cocer leche con arroz molido y cernido, unas almendras molidas, azucar al gusto y unas yemas de huevos: antes de quitarlo del fuego, se le

echa una poca de agua de azahar, se le dá punto regular y se sirve en platon.

56. *Leche de crema.*

Se toma medio real de leche, diez yemas de huevos, un buen puñado de harina. unas rajas de canela, las cáscaras de un limon sin ágrio y dulce; se le da punto alto y se sirve.

57. *Ordí de arroz corriente.*

Se pone á cocer en un caso medio real de leche con bastante azucar; luego que se haya entibiado, se le revuelven seis huevos batidos: esto se pone en una cazuela untada de manteca entre dos fuegos, y el arroz tendrá algunas pasas; el fuego de abajo será lento para que no se queme.

58. *Lampreado.*

Se tasajean tres libras de carne de vaca, se sala con sal de nevar y limones, se aprensa por una noche, se pone al sol al dia siguiente y se tiene en él otro dia mas, se pone despues en agua por dos dias y luego se pica al traves; en seguida se pone á conservar en el almibar de una libra de azucar prieta, con una cuarta de onza de canela molida. un real de vino tinto, vinagre bueno para que sobresalga el gusto de este mas que el del vino, unas pocas de especias en polvo, pasas, almendras limpias, acitron en pedacitos, piñones, nueces, ajonjolí, jamon entreverado y un poco de pan tostado que llaman de ainjor, martajado: despues de haberlo apartado del fuego, se le echan otras pocas de especias en polvo y bizcoche martajado.

59. *Otro lampreado.*

Se parten mamones en cuartos, se les echan almendras y pasas, se envuelve esto en huevos batidos, se frien en manteca y se echan en almibar con bastante canela molida para así servirlo.

60. *Otro lampreado superior.*

Se cuece jamon magro y lomo de puerco, se pone á enfriar, y en seguida se pica muy bien: se sazona con un poco de azafran molido, pimienta idem, clavo tostado y canela: se le agregan pasas, almendras, piñones y bastantes huevos como para hacer bocadillo: se tiene un caso con manteca en el fuego y se van friendo con los huevos dándoles dos ó tres capas de ellos; luego que estén fritos se ponen en el caldo, que es compuesto de almibar, bastante canela, pimienta y clavo, todo en polvo; un poco de vinagre, ajonjolí tostado, pasas, almendras limpias, y así se sirve.

61. *Postre de lomo de puerco salado.*

Para un real de lomo de puerco cocido, se muele un real de bizcocho duro molido, canela y ajonjolí tostado: todo esto se revuelve y se echa en huevos batidos; en seguida se toma con una cuchara y se va friendo en manteca ó mantequilla, se pone en almibar de punto regular con pasas, almendras, piñones y ajonjolí tostado.

62. *Bienmesabe.*

Se muele cuatro onzas de arroz con un real de leche; se le echan ocho yemas de huevos y azucar al gusto: se pone á cocer hasta que hierva, y se espese con almendras molidas: luego se pone en un platon una capa de mamon rebanado y otra de leche, hasta la última que será de la pasta con canela por encima.

63. *Otro bienmesabe.*

Se cuecen ocho camotes de yuca regulares, otros ocho de los corrientes y dos libras de azucar, todo molido, con dos reales de leche: luego de cocido, sin darle punto muy alto, se cuela y se le echa una libra de almendras peladas al servirlo, que será estando frio.

64. *Postre de jícama y zanahoria.*

Se raya la jícama y se cuece otro tanto de zanahoria en pedazos menudos, sin corazon; se echa en

almibar para que se conserve, con bizcotela desmoronada, y se sirve con canela molida y ajonjolí tostado por encima.

65. *Punche que se toma caliente.*

Se pone al fuego una olla con bastante manteca, un poco de anis, sal y una poca de leche medio cocida, casi fria; se desbarata una poca de harina á modo de poleadas y se echa en la olla dicha: despues de estar bien cocido se le echa una poca de agua de azahar, y se sirve.

66. *Torrejas de almidon.*

Se baten cuatro huevos y se les echa medio posillo de almidon molido, dos clavos de comer molidos y una poca de canela: esto se cuece como torta en manteca ó mantequilla; luego que se haya cocido, se cortan las torrejas y se echan en una poca de almibar con agua de azahar y ajonjolí tostado por encima.

67. *Otras torrejas de frijol.*

Se cuecen los frijoles en agua de tequesquite, luego se lavan bien y se les echan tres clavos, cinco granos de pimienta y un bizcocho duro, todo molido: en seguida se baten cinco huevos y con ellos se revuelve todo lo mencionado: de este modo con una cuchara se va echando en manteca caliente, pracurando que queden larguitas las torrejas: se tiene hecho almibar de dos libras de azucar y se van poniendo en ella con agua de azahar.

68. *Postre de calabaza.*

Se cala una calabaza por el medio, y por ese ahujero se le sacan las tripas y se rellena de azucar martajada; luego se tapa bien y se mete en el horno: al dia siguiente se le quita la cáscara y se muele para así echarla en una poca de leche y ponerla á cocer hasta que tenga punto de pasta; luego se hace como manjarblanco, de medio punto, de otra poca de leche, y al hervir éste, se le echan almendras moli

das: en seguida se rebana mamon y se rocea con vino blanco; se ponen capas de él, otras de manjarblanco y luego las de calabaza, echando entre ellas un polvo de canela molida.

69. *Postre de chicharrones.*

Se toma una tasa caldera de leche, otra de harina de flor, cinco huevos, una poca de azucar y sal al gusto: despues de desbaratado todo junto, se unta una sarten con manteca y se pone á cuajar en ella entre dos fuegos mansos; así que esté como torta, se abrirá por el medio con un cuchillo, y los pedazos se harán al símil de chicharrones, cuidando de no despedazarlos, y friéndolos en manteca uno á uno, para que se esponjen con un baño y servirlos con almibar, azucar y canela molida por encima.

70. *Torrejas reales.*

Se baten diez yemas de huevos hasta que se hayan crecido; luego se ponen en una tasa lechera untada de manteca, y esta al vaho de una olla de agua caliente con un comal y lumbre por encima: para saber cuando está se le mete un popote, y si sale seco es porque está, ya cocido: entónces se vuelca en una servilleta y se hacen de ella rebanadas proporcionadas á torrejas; se echan en el almibar puesta á la lumbre para que dén un hervor, echándoles una poca de agua de azahar por encima, y aderezándolas con pasas, almendras limpias canela molida y ajonjolí tostado.

71. *Postre de molletes rellenos.*

Se abren por un lado molletes de á cinco por medio y se les saca el corazon; este se desmigaja y se amasa con mantequilla fria, canela y almendras molidas: con esto se rellenan y se ponen en una poca de almibar hirviendo uno á uno, sacándolos brevemente y poniéndolos en el plato que se han de servir, echándoles del almibar, pasas, almendras limpias, acitron en pedacitos y canela molida por encima.

72. *Tamales de leche.*

Se toman cuatro libras de harina de cacaguacentle pasadas por tamis, y se les echa media libra de manteca, seis yemas de huevos, una poca de sal y leche en lugar de agua: esto se bate con una cuchara nueva hasta que haga vejigas; entónces se envolverán los tamales en hojas, echándoles adentro acitron, pasas y almendras, para de este modo cocerlos con tapestle, sin que les toque el agua, solo al vaho: tambien se rellenan de frijoles, de leche espesa de almendras y con otras muchas pastas de dulce.

73. *Postre de nueces rellenas.*

Se amasa una libra de harina de flor con media libra de manteca y ocho yemas de huevos; luego que se hayan amasado bien, se harán bolitas del tamaño de una nuez, rajándolas por el medio lo necesario para meterles el relleno de pasta de almendra, que para este tiempo estará ya hecha y bien conservada: luego que se hayan rellenado estas, se cerrarán y se envolverán cada una en un papel, para de este modo irlas friendo en manteca caliente; no se les quitarán los papeles hasta despues de frias; se sirven de postre.

74. *Frailes y monjas.*

Se harán miel tres panochas y se les echarán tres mantequillas de á medio: se baten ocho claras de huevos y despues las yemas; se les echa medio de bizcochos duros martajados y un poco de clavo molido: despues de estar esto junto y la miel con la mantequilla hirviendo, esta se pone en el rescoldo para que una persona le eche los huevos y otra lo menee sin cesar; luego se pone entre dos fuegos á que se acabe de cocer.

75. *Escapiroletas para postre.*

Se toma el almibar clarificado de dos libras de azucar con punto alto, se revuelve con ella una libra de almendras limpias y bien molidas; se pone al

fuego con doce yemas de huevos, y se menea continuamente hasta que se haya cocido.

76. *Albondigas reales.*

Se muelen doce yemas duras de huevos frescos, se muelen dos onzas de mamon frio, se martajan seis onzas de almendras limpias y tambien se muele una onza de canela: esto se amasa con una poca de agua de azahar, clavo, pimienta molida y ajonjolí tostado: se tiene una tabla ascada, con polvo de mamon, y en ella se van poniendo las albóndigas segun se vayan haciendo; luego se frien en manteca con dos capas de huevo batido cada una: el almibar en que se han de echar, se hará con agua de azahar, ajonjolí almendras tostadas, pasas y acitron; estando esta almibar de medio punto, se le echará un poco de clavo y pimienta molida: así que esté de punto, se le echarán las albóndigas, y á poco rato se apartará del fuego, sirviéndolas con un poco de vino blanco y frias.

77. *Muéganos americanos.*

En una libra de harina de flor se echan treinta yemas de huevos, una poca de sal, una cucharada de aceite de comer, tres de agua de tequesquite asentada y un poco de anis: esto se amasa bien, para ir estendiendo en una tabla como cerillitos de la masa, y dejarlos allí que se oreén: la miel se hará con una y media libra de azucar, otro tanto de panocha y tres ó cuatro cucharadas de miel vírgen; junto este dulce se clarifica y se pone de punto de palanqueta, batiéndolo hasta que se empanice: luego que se hayan frito los cerillos como se pusieron á orear, doraditos, se echarán en el empanizado, en una tabla mojada, revolviéndolos tambien con las manos mojadas: de este modo se aprietan bien, haciéndolos como una torta á la que se le echa ajonjolí por encima, y se parten sin que estén frios ni calientes para que no se despedacen.

78. *Miga obispal.*

Se remoja una noche antes una torta de pan frio floreado, se frien unos ajos en manteca, y luego que se saquen se echa en ella el migajon del pan esprimido para que se fria bien, pues la señal de estarlo es cuando se despega del caso: se muelen cuatro bizcochos duros, bastante canela, un poco de clavo, azucar, un poco de vino blanco y agua de azahar; todo esto revuelto con el engrudo del pan, se pone en una cazuela tapada con una servilleta, y con un poco de ajonjolí tostado: al dia siguiente se batirán unos huevos, lo guardado, piñones y nueces limpias para que despues de incorporado se ponga à cocer entre dos fuegos, y luego servirlo con azucar y canela molida.

79. *Arequipa.*

Se toman ocho cuartillos de leche, cuatro libras de azucar y una onza de almidon; todo esto se deshace bien para ponerlo al fuego y menearlo incesantemente, tanto que se vea el fondo del caso; se deja enfriar un poco para echarla en los cascos.

80. *Torta de varias frutas.*

Se toma mamey, plátano largo, peras, calabaza de castilla y bizcochos duros, todo molido: olores, agua de azahar, canela, clavo, pasas, almendras, piñones, azucar, ajonjolí por encima y los huevos necesarios batidos: esto se pone á que se cuaje en una tortera untada con manteca, entre dos fuegos; se pone en rebanadas con almibar por encima.

81. *Bocado real.*

Se toma una libra de almendras molidas y una y media de azucar idem; agua de azahar, pastilla de olor y ajonjolí tostado; esta pasta se deja en disposicion de poderse tender sobre rebanadas de mamon: esto se frie con un poco de huevo batido, es decir, entre las rebanadas de mamon se pone la de pasta y se frie á modo de torrejas: luego se les echa almibar compues-

ta de miel vírgen, un poco de vino blanco, agua de azahar, pasas, almendras, acitron y ajonjolí tostado, para poner capas de mamones fritos y otras de almibar y su compuesto.

82. *Ante de manzanas.*

Se mondan las manzanas y se les quitan los corazones, se echan en almibar de medio punto, y en estando espesitas se irán poniendo cada una en un plato: se hace almibar con tres libras de azucar, y estando de punto de muégano, se le echará una libra de coco de agua rallado, bajándola en seguida del fuego y echándosela á las manzanas con pastilla de olor y ajonjolí tostado.

83. *Ante de mamey.*

Regúlasele á cada mamey grande media libra de azucar hecha almibar de medio punto; despues de apartar esta del fuego, se muele mamey, canela, clavo y culantro tostado, de modo que le sobresalga; esto se desbarata bien en la almibar y se pone á la lumbre para que tome punto de despegarse del cazo: luego que esté tibio, se pondrá sobre el mamey rebanado mojado en la almibar y ajonjolí.

84. *Jigote de natas de leche.*

Se cuecen y se les quitan los pellejos á las pechugas de pollos ó gallinas, se lavan en agua fria y se pican: se ponen rebanadas de maraon, natas de leche encima, el jigote de pechugas y la almibar de punto con canela y pastillas de olores, entre estas capas, que serán cuantas se quiera.

85. *Lamprcado.*

A cuatro libras de azucar molida se les echan cuarenta huevos, pimienta, clavo y una onza de canela, todo molido; una tasa caldera de miel vírgen, ajonjolí y pastilla de olor: batidos los huevos con la azucar molida hasta que corten la baba, se pondrá un cazo en la lumbre con una cucharada de manteca y

bizcocho del que llaman baso molido; se echará en los huevos con un cuartilio de agua, meneándolo bien para que la masa salga blandita: despues de bien revuelto todo, se echará en la manteca para que se cuaje, y así que se despegue del cazo se apartará del fuego para que se enfrie: luego se hacen como bollitos y se echan en la almibar compuesta con un poco de vino, vinagre y fruta seca.

86. *Manjarblanco.*

Este se hace con doce cuartillos de leche, tres libras de azucar, una libra de arroz molido y cernido, una pechuga de gallina cocida, sal molida en metate limpio, agua de azahar y el punto corriente.

87. *Ante de leche y huevos.*

Para cada tasa de leche fresca se le regulan tres yemas de huevos, la azucar y pastillas de olor necesaria, y todo bien batido se pone á cocer: luego que esté espesito se toma mamon rebanado untado en almibar, y sobre este se va poniendo la pasta con pasas, almendras, nueces y ajonjolí tostado, poniéndolo en el rescoldo y con un comal con lumbre encima.

88. *Postre de pan de loó.*

Se clarifica, se cuela y se hierve un cuartillo de miel vírgen y siete libras de azucar: luego que se eche una gota de esto en agua fria y se cuaje, puede apartarse del fuego y batirse, echándole media libra de arroz molido y tamisado, cuatro onzas de almendras limpias en pedacitos y ajonjolí tostado: se ponen en una tortera rebanaditas de jamon cocido, capas de mamon y pechugas cocidas, ni muy molidas ni enteras: se baten en una olla claras de huevos con leche, azucar, bastante pastilla de olor y un pedacito de queso añejo molido; esto se irá poniendo por encima ó echándoselo á cada capa; y así se mete en el horno con pastilla molida encima.

89. *Huevos moles.*

A dos tasas calderas de almibar fria de punto, se les echará una tasa de vino, y con esto se batirán quince yemas de huevos, se pondrán en el fuego y se menearà hasta que tome punto, y asi se irán poniendo sobre mamon, con azucar y canela molida por encima.

90. *Tortillitas de huevo.*

Se molerán bastantes yemas de huevos duras con unas pocas de almendras en un metate, y con esto se harán unas tortillas: se batirán huevos y se irán friendo con estos y manteca; se tendrá ya hecha almibar con vino, almendras, piñones y ajonjolí tostado, en la que se echarán con canela molida por encima.

91. *Postre de huevos.*

Se revuelven con leche yemas de huevos y mamones desmigajados frios; el azucar necesaria para que quede aguadito; esto se pone en una tortera con manteca, y esta entre dos fuegos para que aquello se cuaje; estándolo, se le echará almibar y pastilla molida encima.

92. *Tortas de almendras y pechugas.*

Se clarifica almibar de azucar blanca, se le echan yemas de huevos, almendras y pechugas de gallina, bien picadas como para jigote, con olores y agua de azahar; luego que esté de punto regular, se apartará del fuego y se echará sobre mamon solo, con el compuesto.

93. *Otras torrejas reales.*

Se ponen en una tasa untada de manteca yemas de huevos y almidon molido, segun el tamaño de la tasa; de este modo se pone dicha tasa en la boca de una olla de agua hirviendo, y sobre ella un comal con lumbre para que se cuaje y se cueza bien; se le conocerá el cocimiento por medio de un popote que se le mete en la forma que se ha dicho en los ante-

riores, y estándolo bien se apartará del fuego para que se enfrie y rebanarlo luego, echándolo seguidamente en almibar, con pasas, almendras tostadas en pedacitos y pastilla de olor molido.

94. *Ante de mantequilla.*

Se pone al fuego una libra de azucar para hacer de ella almibar clarificada de punto entero; á esta almibar se le echa una mantequilla, y luego que se haya enfriado, cuatro yemas de huevos, y se vuelve á poner al fuego para que se cueza, echándole una poca de almendra tostada y molida: se hacen capas de rebanadas de mamon, y si se quiere poner requeson, se le pondrá en la última capa, con pastilla de olor y demas compuesto para que se cuaje entre dos fuegos.

95. *Arequipa de almendras.*

A cuatro cuartillos de leche, se les echa una libra de azucar blanca, tres onzas de almendras molidas, y una idem de almidon molido y pasado por tamis; se pone á hervir junto hasta que tome el punto regular.

96. *Otra torta de jiricaya.*

Se toman cuatro tasas calderas de leche hervida con una rajita de canela, y se le echan diez y seis yemas de huevos y el azucar necesaria; esto se desbarata en la leche y un bizcocho de á medio: seguidamente se pone en un cazo chico limpio, y este se mete en otro mayor con agua hirviendo para que asi se cueza, poniéndole por encima un comal con lumbre ó rescoldo lento; luego que se haya cocido, que se conocerá metiéndole un popote, que si saliere seco, se podrá apartar del fuego, dejarla que se enfrie, rebanarla y servirla en traste regular.

97. *Otros huevos.*

Se pone entre dos fuegos lentos, un cacito hondo y recojido, untado de manteca, con veinte y cuatro

yemas de huevos batidas, para que se cueza y se cuaje; para saber cuando lo está, se le meterá un popote en los términos antedichos, y luego se saca y se rebana tibio, para echarle el almibar de punto regular y servirlo.

98. *Arequipa de habas.*

Se cuece y se muele una libra de habas, se le echa una y media de azucar, y real y medio de leche: el punto se conoce alzándole con la cuchara y que quede el chorrito sobre la leche.

99. *Natas sueltas de leche.*

Se desbaratan en ocho cuartillos de leche diez y seis yemas de huevos, una libra de azucar, dos onzas de almidon, y luego se cuela todo y se pone al fuego á que tome punto regular.

100. *Natas reales.*

Se pone á hervir dos reales de leche, diez y seis yemas de huevos, dos puñados de arroz molido y azucar al gusto; así que quiera tomar punto, se le echará un real de natillas, y se sirve con polvo de canela encima.

101. *Voliu ingles.*

Se pone una torta de pan frio á remojar en leche; se baten doce huevos como para freirlos, se bate con estos una mantequilla grande, fresca y tibia; se saca el pan de la leche y se desbarata bien para revolverlo con los huevos, se le echa una libra de azucar bien molida, media onza de canela, pasas, almendras y acitron: hecho esto se estiende una servilleta untada con mantequilla dura, se echa en ella todo lo dicho, y juntando las cuatro puntas, se ata y se pone en un cazo de agua hirviendo para que se cueza; asi que esté duro como tamal, se sacará y se harán rebanadas de ello, las que se cubrirán para servirlas, con azucar y canela en polvo.

102. *Ante de leche nevada.*

En medio de leche cocida se echa real y medio

de natillas bien desbaratadas con un molinillo, y despues de endulzado al gusto, se volverá á batir hasta que haga mucha espuma: esta se pone sobre rebanadas de mamon en un plato, y asi se sirve.

103. *Leche imperial.*

En dos reales de leche, se echan diez y ocho ó veinte yemas de huevos, y dos cucharadas de las de plata, de almidon; esto se cuela, y despues se le echa media libra de almendras bien molidas y desbaratadas antes en una poca de leche; á esto se le dará el punto de manjarblanco.

104. *Otro lampreado.*

Se cuece y se pica menudito una espaldilla y un lomo de puerco; se le echa un real de bizcochos duros bien molidos, y especias al gusto: se baten huevos y se revuelven con lo dicho, no dejándolo espeso ni claro, y de este modo se frien unos larguitos, y estando se les echará almibar y canela molida por encima.

105. *Manjar real del Perú.*

A una libra de almendras, se le ponen dos libras de azucar y una pechuga de gallina: se clarifica almibar menos que de punto y fuera del fuego, se revuelve la almendra y la pechuga de gallina bien molida, y se vuelve á poner al fuego para que tome punto de cajeta.

106. *Leche quemada con huevos.*

Se toman cuatro reales de leche y se mide por una tasa pollera, poblana; de esta leche se separa una poca, y al resto se le echan á cada tasa cuatro yemas de huevos: esta leche se endulza al gusto, y se echan en ella las yemas de los huevos dichos y una tasa caldera de harina desbaratada con la leche que se mandó apartar, para de este modo colarlo y ponerlo á la lumbre con una cáscara de limon sin agrio y bien lavada, y una raja de canela hasta que hierva

y se despegue del cazo: se echa entónces en los platones, y al dia siguiente se quema, echándole un polvo de azucar encima, con un mochete ó comal.

107. *Manjarblanco portugués.*

Se pone á remojar un dia y una noche medio real de arroz; luego se cuece sin sal y se lava: se muele y se desbarata en una poca de leche, se cuela y se vuelve á moler hasta que no le quede coladura; se toman cuatro reales de leche y se endulza al gusto; se le echa una pechuga de gallina lavada y bien molida, la que se desbaratará en leche, y todo junto se pone al fuego para darle el punto de despegarse, y se pone en un plato.

108. *Bienmesabe.*

Cuatro libras de azucar hechas almibar, colada y clarificada de punto de espejo, con una libra de almendras peladas y molidas, se ponen á que den un hervor: se toma una pechuga de gallina lavada y se envuelve en un papel mojado para asi meterla en el rescoldo hasta que se cueza; luego se desbarata echándola en agua de azahar y revolviéndola con medio de leche y un poco de bizcocho duro molido: luego se junta todo con la almibar y se pone al fuego para que tome el punto de cajeta; si es para capas, se le dá el punto mas bajo.

109. *Cafiroletas.*

A seis libras de azucar hecha almibar clarificada de medio punto, se le echa una libra de almendras limpias, tostadas y molidas; catorce yemas de huevos, y diez cajas de mamon frio molido: todo esto se pone al fuego para que tome el punto regular, y se le echa canela en polvo por dentro y fuera.

110. *Caspiroleta.*

A cuatro y media libras de azucar hecha almibar clarificada y muy blanca, se les echa una libra de camote blanco, antes de tomar el punto el almibar;

así que esta quiera tomar punto, se le echará una libra de almendras, otra de coco y dos reales de natillas; entónces se le dá el punto alto, ó bajo si es para capas: en seguida se pone sobre mamon rebanado con el adorno corriente.

111. *Caspirolonga.*

A tres libras de azucar clarificada de medio punto, se les echan dos cocos rallados ó molidos, y se pone esto á que dé un hervorcito: luego se apea del fuego y se deja enfriar; se le echan diez yemas de huevos, medio de vino blanco y una poca de agua de azahar: se vuelve á poner al fuego para que tome el punto de pasta, se echa en un platon y se le pone un comal con lumbre por encima para que se dore, y luego servirlo.

112. *Dátiles.*

A tres libras de azucar clarificadas de punto, se les echan treinta yemas de huevos, una libra de almendras peladas, medio cuartillo de miel vírgen, medio de bizcochos duros, una onza de canela y media de clavo, todo molido; á esto se le da el punto de que se despegue del cazo: se deja enfriar de un dia para otro y se hace un símil de dátiles, y estos se revuelven en canela molida.

11?. *Pudin.*

En un real de leche se desbaratan dos cajas de marquesote ó mamon frio, de á real cada una; azucar al gusto, pasas, almendras, acitron, piñones y canela molida; esto se pone á cocer, y cuando lo esté se apartará del fuego y se dejará enfriar para echarle diez huevos y diez yemas mas de idem batidos altos: se unta un platon con manteca y se le echa todo lo dicho, agregándole medio de tuétano cocido separadamente y en pedacitos chicos: se pone entre dos fuegos para que se cuaje, y se sirve con azucar y canela en polvo.

114. *Postres de natas y almendras.*

Se ponen al fuego seis libras y media de azucar clarificada, una y media de camote blanco molido, y media idem de almendras tambien molidas; se hace la pasta, y ya que vaya tomando punto. se le echarán dos reales de natillas; asi que lo haya tomado, se echará en un platon que para él se tendrá prevenido, y un mamon desmoronado para echarselo sobre la pasta y canela molida.

115. *Selvias de Portugal.*

A una poca de pasta de almendra, se le echa cajeta de durazno, canela, clavo y pimienta en polvo: se hace masa de hojuelas, estendiéndola y no muy delgada para cortar de ella en forma de guion; se le echa á esta la pasta encima y se cubre con otro estendido de aquella misma: estas capas se juntan con pinzas, y así se frien en manteca y se van echando en almibar de punto alto, en cuya espuma se meten y se sacan con el almibar para revolverlas en azucar y canela molida: se comen frias y duran mucho tiempo.



TRATADO VII.

DE CAJETAS DIFERENTES, CONSERVAS, Y OTROS DULCES FINOS,

1. *Cajeta de arequipar y piña.*

En siete cuartillos de leche, se echan dos libras de azucar, cuatro onzas de almendras y una de almidon: de esto sale una cajeta de á un peso: así que haya tomado punto, se le echa otra libra de azucar y una piña molida y colada por una servilleta; se vuelve á poner á hervir hasta que tome el punto para echarla en el cazo.

2. *Otra arequipar de olor.*

A cinco cuartillos de leche, se les echa una libra y doce onzas de azucar y dos onzas de almidon: se hierve hasta que se despegue del plato y se aparta del fuego.

3. *Otra de limon real.*

Se toman limones sin cuescos ni cáscaras, se asolean, se le mudan aguas por ocho dias; luego se cuecen y se rallan, y á cada ocho libras de esto, se les echan cuatro libras y media de azucar hecha almibar clarificada: esto se tiñe con tunas coloradas, y su punto de cocimiento es el que no se caiga de la cuchara.

4. *Otras de cidra.*

Esta es lo mismo que la anterior, con la diferencia que á una libra de cidra se le echa otra de azucar, pero el punto es el mismo.

5. *Otras de jícama y coco.*

Se rallan y se cuecen luego dos libras de jícama, se conservan, se les echa media libra de coco rallado y conservado aparte; se echa esto en tres libras de azucar clarificada, luego se le echa una poca de agua de azahar y se le dá el punto como á las anteriores.

6. *Otras de habas.*

Se pone á remojar en agua tibia una libra de habas secas; se limpian y se ponen en una servilleta para cocerlas; luego se muelen bien, y se deshacen cinco libras de azucar en cinco cuartillos de leche, y se les echa una onza de almidon tamisado; esto se cuela y se pone á cocer con las habas, y despues de cocido se le echa una libra de almendras no tan molidas como las habas; se les dá el punto como á las anteriores.

7. *Otras de limoncillos.*

Se parten por el medio los limones verdes y se ponen á cocer en agua fria; se tiene agua caliente en una olla grande, para que así que dén un hervor, se

les quite aquella agua y se les eche de la caliente, con una poca de sal de la mar y un manojito de paja: de este modo darán otro hervor y se hace la misma operacion por tres veces, á cuyo tiempo se apartarán del fuego, y solo se les mudará agua caliente hasta que se les haya quitado todo el amargo: entónces se muelen bien, y á cada libra de limon se le echa una de azucar hecha almibar clarificada, de medio punto y fria; se bate bien el limon con esta para que se deshaga; así que se haya deshecho, se le echa bastante agua de azahar, y se vuelve á poner á hervir para darle el punto de que se vea el fondo del perol por entre la pasta: aunque los limones estén amarillos, no se cuidará de eso, pues el dulce los pondrá verdes.

8. *Otra de jalea de tejocote.*

Se cuece el tejocote lo necesario, solo para que suelte la jalea y la cáscara; se le vuelve á echar agua caliente y se pone otra vez á cocer, dejándolo tapado y en esa misma agua hasta el dia siguiente, que se le quitará la jalea y se pondrá aquella noche al sereno: á cada cuartillo de jalea, se le echa una libra de azucar desbaratada y de modo que pueda colarse luego, para volverla á poner al fuego á que tome el punto de espejo.

9. *Otra de jalea de tejocote que se hace mas pronto.*

Se procuran tejocotes que no esten muy maduros ni muy dulces; se ponen á cocer hasta que se les puedan quitar las cáscaras, y pelados se ponen en una olla de agua caliente, para que sin dilacion suelten la jalea; no se pone la olla al fuego, y solo de rato en rato se menea con una cuchara hasta que se haya espesado: se toman seis libras y media de azucar blanca, y en la almibar clarificada que esta produzca, se echarán nueve cuartillos de jalea; de este modo se pondrá al fuego para que tome punto, que lo tendrá

cuando por el reves de la cuchara se haga arrugas delgaditas; entónces se apartará de la lumbre y se echará en las cajetas ó cajoncitos, procurando quitarle las espinitas de encima, que resultan de estar esto caliente, con un palito de cásco, cuidando de no desperdiciar la jalea ni rayarle la tez: se asoleará la jalea hasta que no se mueva por dentro ni se resuma aunque se le ponga el dedo encima: se cuidará que no se serene ni se humedezca para que no se revenga.

10. *Otras cajetas de alfajor y miel virgen.*

A una libra de azucar trigueña hecha almibar, se le echa medio cuartillo de miel virgen y libra y media de pambazo prieto abizcochado; se tiene esto conservando uno ó mas dias, para que el bizcocho en infusion se ablande; luego que lo esté, se le echará una onza de canela molida, clavo de especia al gusto, alguna almendra tostada y despedazada, piñones y ajonjolí: despues de bien revuelto esto, se echará en los cáscos ó cajoncillos, ó hacer bombas.

11. *Otras de pan de loó.*

Se hace almibar clarificada con media arroba de azucar, echándole cuatro limones y colándola para darle el punto de agua; se le echará medio cuartillo de miel virgen y se pondrá al fuego; como dos credos antes de apartarlo, se le echarán dos reales de flor de rosa despuntada, y cinco onzas de almendras martajadas: se batirá muy bien y se echará en los cáscos.

12. *Otras de huevos.*

A diez y seis huevos se les echa una libra de azucar blanca, agua de azahar y almendras molidas: se le dá el punto corriente y regular.

13. *Otras de camote y piña.*

A seis libras y media de azucar hecha almibar clarificada, se les echa una piña molida sin corazon ni cáscara, y seis libras de camote cocido, limpio y molido sin hebras: esto se pone á hervir y se menea in-

cesantemente con una cuchara para que no se pegue al caso, y hasta que tome el punto de tomar una cucharada, enfriarla y que no se caiga: así que se enfrie se echará en los cáscos.

14. *Otra de mermelada.*

Se cuecen membrillos sin cáscara ni corazón; se muelen y se ciernen por un cedazo de cerda; luego se toman dos libras de estos y se les echan tres libras de azucar machucada en un perol, se pone al fuego hasta que tome el punto de despegarse en el agua: entónces se quita del fuego y se bate sin empanizarlo; se echa tibio en los cáscos. Del mismo modo se hacen los de duraznos y manzanas; pero los duraznos se muelen bien, y á cada libra y media se le echa una libra de azucar, y el punto el de que se despegue del casco y no caiga de la cuchara.

15. *Otras de mermelada.*

A cada libra y media de almibar empanizada se le echa una libra de membrillo bien molido: así se echa en los cáscos.

16. *Otras de durazno.*

A libra y media de durazno, se le echa una libra de azucar.

17. *Otras de jalea de membrillo.*

Se pone agua á hervir y se le echan los membrillos sin cáscaras ni corazones, partidos por el medio: luego que se hayan cocido, se apartarán del fuego y se sacarán del cazo con una cuchara de palo: el punto se conoce tocándolo con los dedos que estará baboso; se echan en un canasto para que escurran el agua, la que se colará por un cedazo, y se medirán de ella catorce cuartillos, que es la jalea; si está muy aguada, se le echará una arroba de azucar hecha almibar clarificada, con claras de huevos, y se vuelve á colar para ponerla á la lumbre, y así que empiece á

saltar como marquesote de rosa, se le meterá una cuchara, y si cria tela, ya está de punto.

18. *Otras de manzanas.*

Lavadas las manzanas, se ponen á cocer y se machucan luego; en seguida se vuelven á hervir y se les dá el mismo punto que á las anteriores, con la diferencia que se revuelve el caldo de la manzana con el del membrillo.

19. *Otra de mermelada de cambray.*

Mondado el membrillo, se cocerá echándolo en agua hirviendo; asi que esté, se apartará del fuego y se sacará del agua para hacer lo mismo que se hizo con las antecedentes.

20. *Otra de uvate.*

Se toma la uva desgranada y se pone á hervir un poco; se aparta del fuego y se deshuesa: se echa la azucar clarificada en el agua que hirvió la uva, y esta se echa en la misma; estando de medio punto, se quitará de la lumbre y se deja hasta el dia siguiente, que se volverá á poner al fuego para darle punto de jalea y echarla tibia en los cáscos.

21. *Otras de arequipa.*

A nueve cuartillos de leche, se les echan ocho libras de azucar, cuatro onzas de almendras molidas, cuatro idem de almidon de trigo molido, y agua de azahar: luego que esté el azucar deshecha en la leche, y el almidon se colará por una servilleta tupida para que esto salga blanco: se le dará el punto de la jalea, y luego se dejará enfriar un poco para echarla en los cáscos ó trastes.

22. *Turron de claras de huevos.*

En seis libras de azucar hecha almibar clarificada, se echa un cuartillo de miel vírgen; el punto del almibar será el de que se quiebre; se baja del fuego el almibar y se deja reposar un rato para irle echando poco á poco veinte y una claras de huevos batidas,

de modo que no se cuezan todas de una vez; y se van batiendo en el perol del almibar, hasta que quede muy blanca: despues se vuelve á poner el perol á la lumbre, cuidando de menearlo con frecuencia para que no se queme; y para saber si ya está, se toma una poca con la punta del cuchillo, y luego que se enfrie se verá si no pega: luego se bajará del fuego y se vaciará en lo que se quiera, echándole encima ajonjolí tostado, almendras idem y piñones limpios.

23. *Otro turron mas.*

A una libra de azucar, se le echa media tasa caldera de miel vírgen y dos huevos bien batidos: se le dá el punto corriente en poca lumbre, y se le pone el aderezo anterior.

24. *Otro turron.*

Se clarifican con claras de huevos cuatro libras de azucar blanca, y se les dá el punto de agua ó melcocha; á esto se le echa un cuartillo de miel vírgen: asi que esté el almibar fria, se batirán en el suelo para cada libra de azucar diez claras de huevos espesitas; se echan en el almibar poco á poco hasta que se hayan incorporado todas; entónces se vuelve á poner á la lumbre para darle el punto que no se pegue en la mano: luego se baja y se le echan unas almendras tostadas, ajonjolí idem, y asi que se repose, se echará donde se quiera.

25. *Turron de alicante.*

En dos libras de azucar blanca, se echa un cuartillo de miel vírgen para que se clarifique todo junto con clara de huevo, que se sacará bien de este almibar, y aguada se colará por una servilleta limpia para volverla á poner á la lumbre y tome punto de alfeñique, que es cuando quiebra en el agua; entónces se bajará del fuego, y teniendo batida una clara de huevo, se pondrá á cocer en el rescoldo, para que tomando dos libras de almendras peladas y medio tos-

tadas se echen en el turron, y éste en obleas calientes.

26. *Turron de almendra.*

En seis libras de azucar se echan dos cuartillos de miel vírgen blanca, y tres claras de huevos para clarificar el almibar, que se le dará punto de quebrar: se le echarán cuatro libras de almendras desholleja-das, lavadas, asoleadas y medio tostadas en un comal, con el turron; se pone en cajoncitos de seis dedos de alto.

27. *Bocadillos de leche.*

Clarificadas tres libras de azucar blanca con claras de huevos, y estando de punto de espejo, se le echarán dos cuartillos de leche, sin gordo; entónces se le dará el punto de hacerse una bolita en el agua: se bajará de la lumbre y se batirá hasta que esté muy blanca: se echará en un tablerito del alto que se quiera, y se sacan con moldes de hoja de lata.

28. *Bocadillos de pepita.*

Se clarifican tres libras de azucar con el punto entero como pan de rosa: se tendrán tres pitallas deshechas sin agua, y se echarán en el almibar: se pone al fuego hasta que tome el punto dicho, que se conocerá cuando haga en el agua una bolita y que se pueda cojer, no muy dura; entónces calientes aun se echarán en un tablerito, y allí se señalarán con un cuchillo los bocaditos del tamaño que se quieran, ó se cortarán con molde y se dejan enfriar: el que salgan de buen color, consiste en escojer la pitalla que tenga la cáscara negra.

29. *Modo de hacer jamoncillo.*

Hecho el almibar de punto de hebra, se miden dos jícaras luego que se haya apartado del fuego: se les echan á estas dos jícaras de pepitas bien molidas, y esto se bate bien para volverlo á poner á la lumbre, batiéndolo incesantemente hasta que tome punto de cajeta; entónces se saca del fuego y se bate en el

suelo: se echa en el cajoncito hasta la mitad, la otra mitad del jamoncillo, se teñirá prontamente con panecillo en polvo, para así echarlo en el tablerito, y que el jamoncillo quede colorado y blanco.

30. *Pasta de pepita para de ella hacer frutas.*

A dos libras de azucar, se les echa una libra de pepitas de calabaza, peladas y molidas sin hollejos, verdes: se le dará el color de jamoncillo con panecillo ó grana, con limon; se revuelve con esta pasta y canela molida.

31. *Modo de hacer el alfeñique.*

Se clarifica azucar blanca con limon y clara de huevo; se colará, separando de ella una poca en una olla que no haya servido con grasa: la otra almibar se pondrá á la lumbre para que hierva, sin meterle cuchara, y asi que esté muy espesa, se le echará un pedacito de sebo del tamaño de medio garvanzo, y unas gotas de zumo de limon: así que esté muy tupido el hervor, se mojará la mano en agua fria y violentamente se sacará un poco con el dedo, para ver si ya quiebra, pues en quebrando se quitará del fuego echándolo en un lebrillo de los de Juchimilco, que deberá estar mojado y escurrido, en el que se le dará vuelta á toda la almibar sin que se empanice; de esto se sacará para hacer las figuras del tamaño que se quiera, cuidando de irlos poniendo en una servilleta limpia á que se enfrien.

32. *Manzanas mechadas.*

Se ponen á cocer las manzanas dulces, sin mondarlas; se cuida de que no se deshagan, y despues de cocidas se les sacarán los corazones con un cañuto de hoja de lata hecho al intento; así por el esterior de cada una se les clavarán pedacitos de canela y clavos de comer: ya se tendrá la almibar dispuesta para echarlas en ella y que den un hervor, con-

servándolas sin deshacerlas: de este modo se sirven en tasas, platos ó platones.

33. *Peras bergamotas particulares.*

Se advierte que si es un tercio de peras, se le echará una arroba de azucar, una onza de canela y otra de clavo de comer, pero poco mas ó menos se tiene computado lo siguiente: á una libra de peras maduras mondadas, se le echan dos libras y cuatro onzas de azucar: se hace almibar clarificada; á esta se le echa la tercera parte de una cuarta de onza de clavo especia y otro tanto de canela, todo entero: dispuesta la miel en estos términos, se pondrán las peras en la almibar á fuego lento hasta que se hayan conservado: ya que el dulce se les haya introducido bien, se dejan en él hasta que se espese mucho y se quede aquella almibar como para cubrir: despues se van sacando las peras y poniéndolas sobre una verguera, que es al modo de un coy ó red, tirante en palos firmes, un embarcinado para que así se asoleen bien hasta que se sequen y no escurran ninguna miel: entónces se molerá azucar y canela, revuelto todo: se pondrán en un tamis, y en él se irán revolviendo las peras y apretándolas en las manos hasta que queden bien aprensadas y cubiertas de aquel polvo, se empapelarán cada una de por sí: son tan especiales que á demas de ser agradables al paladar, duran un año ó mas húmedas, y como si fuesen hechas de poco tiempo.

34. *Conserva de azahar ó limon.*

Se cuecen con ceniza, ó si se quiere hacer mas pronto, con tequesquite los limones; se tapa la olla en que hierven con zacate de aparejo: se les mudará el agua, siempre caliente y repetidas veces; se destripan enteramente los limones y se tendrán hasta que pierdan el amargo; ya que no tengan ninguno, se echarán en el almibar á que se conserven lo necesario.

35. *Otra de berengenas.*

Se les cortarán las puntas de los capullos de arriba y sin espinas, se cortan en cruz por la coronilla y se punzan con una aguja de arria: se lavan bien con agua de sal y luego se echan en una olla de agua hirviendo, tapándole la boca con zacate para que así den un hervor, sin que se deshagan: luego que se hayan cocido, se pondrán en un chiquihuite á que escurran el agua; y á cada berengena se le echará un cuartillo de almibar antes que tenga punto, y fria: se pondrán á cocer á fuego manso para que no se deshagan, echándoles clavo, canela y ajenjibre, todo molido; si se quiere que tengan mejor gusto, se les echará almendra y ajonjolí.

36. *Modo de hacer la calabaza melon.*

Se hace rebanadas redondas la calabaza cruda, y luego se le quita la cáscara y las pepitas: en seguida se echa en agua de cal bien asentada, por el tiempo de tres credos; se saca y se enjuga; se echa en el almibar clarificado, aguado y frio; se conserva á fuego manso: se advierte que á cada calabaza se le echan tres libras de azucar hecha almibar.

37. *Conserva llamada del granizo.*

Esta se hace de cidra, nabo ó jícama: se manda hacer un instrumento al proposito, á modo de un sacabocado para que haga el corte de una bolita: si se quieren hacer de cidra, se limpia ésta, quitándole la cáscara y las tripas, y de ella se saca el granizo con el instrumento dicho; se le dá un hervor en agua y sal, y se deja desflemar nueve dias, mudándole el agua fria diariamente: si de nabo, se le quita la cáscara y se le hace la misma operacion que á la de cidra, y de este modo se le dá un hervor, sin que se deshaga: y si de jícama, despues de pelada esta, se le hará lo mismo con el instrumento: se tiene hecha la almibar necesaria de azucar blanca que se clarifica con

claras de huevos batidas en agua, las que se le echarán cuando haya saltado el hervor y esté de medio punto; estando bien clara, se le echará el granizo de jícama ó de lo demas dicho: de este modo se conserva; se le echa agua de azahar y se le deja tomar el punto regular.

38. *Peras bergamotas rellenas de natillas.*

Estas se pelan crudas y se les quitan los corazones: se baten natillas de leche con azucar y una onza de canela molida: con esto se rellenan las peras y se ponen en almibar clarificado de punto, dejándolos cocer á fuego lento para que se conserven: despues se quitan de él y se dejan por aquel dia en la misma almibar: al dia siguiente se vuelven á poner al fuego para darles el punto alto y ponerlas en el traste, echándoles azucar y canela por encima.

39. *Bocadillos de coco.*

A un coco rallado y molido se le echan tres libras de azucar clarificada, y se le dá punto de bocadillo: se quitará del fuego, batiéndolo hasta que haga lustre por encima: se vacia sobre papel ó tabla húmeda, y tibio se señalan para partirlos despues.

40. *Pasta de clavel.*

Se toma una libra de claveles, se deshojan, se les cortan las puntas blancas y se muelen bien sin ellas: de este modo se echan en tres libras de azucar hecha almibar clarificada; se ponen á hervir hasta que tomen punto de cajeta; entónces se les esprimirá un limon sin que le caigan las pepitas, y se apartará del fuego.

41. *Conserva de uvas.*

Se desgranan y se echan en agua hirviendo á golpe para que suelten el hueso; se sacarán con una cuchara y se tendrá el almibar preparada, bastante clarificada para conservarlas en ella, y darles el punto corriente.

42. *Otra de zapote blanco.*

Mondados los zapotes, se les quitan los huesos y se echan en agua de cal por un poco de tiempo; mientras se clarifica el almíbar y enfria: se echan en ella los zapotes y se les pone á conservar á fuego manso, dándoles el punto regular.

43. *Cajetas de revoltijo.*

Se ponen partes iguales de peras, duraznos y manzanas, todo molido y pasado por coladera: á cada libra de esto, se le pone otra de azucar clarificada de medio punto: se hierve y se le dá el punto de cajeta.

44. *Cajitas de natas de leche.*

A tres libras de azucar clarificada de medio punto, se les echa una libra de camote blanco molido, media libra de almendra molida limpia y medio coco: así que todo esto vaya tomando punto de cajeta, se le echa un real de natas de leche, y estando de punto de despegarse del cazo, se apea del fuego y se llenan las cajas.

45. *Cajetas de melon.*

A cuatro melones de á medio molidos, se les echan dos libras de azucar clarificada y tibia, seis yemas de huevos y media libra de almendras no muy molidas: se pone todo á la lumbre y se menea hasta que tome punto de cajeta.

46. *Jalea de Valladolid.*

Despues de bien cocidos los tejocotes, se pelan y se echan en agua caliente para que suelten la jalea, y á los tres ó cuatro dias que ya estará buena, se cuela por una lanilla, y se mide tanto de jalea como de almibar de medio punto ó poco mas, segun sea el grueso de la jalea: se le dá el punto de espejo, que no se despegue ni haga gota.

47. *Turron de Oajaca.*

A cuatro libras de azucar se les echa un cuartillo de miel vírgen y se clarifica junto: se quita del

fuego en punto de melcocha y se deja enfriar: entónces se le echan catorce claras de huevos bien batidas y se vuelve á poner á fuego lento, meneándolo sin cesar, ó batiéndolo: así que se hayan cocido las claras de huevos, se apartará de la lumbre y se le echan otras catorce claras del mismo modo que las anteriores, y se vuelve á poner al fuego, dejándolo allí hasta que tome punto; entónces se le echa ajonjolí tostado, almendras lo mismo y despedazadas, piñones limpios, avellanas y canela en polvo, para de este modo echarlo en las cajitas, que serán de papel.

48. *Panales.*

A dos cuartillos de agua, se les echa media arroba de azucar y doce claras de huevos bien batidas: esto se pone á hervir hasta que se aclare y se espese un poco: luego se cuela esta almibar en otro cazo y se vuelve á poner al fuego hasta que tenga el punto de meterle un popote y que se quiebre en los dientes aquello que salga en él: seguidamente se le echa medio cascaron de huevo de zumo de limon; se hierve otro rato, y luego se aparta de la lumbre para echarlo en papeles y cortarlos frios.

49. *Bocadillos de leche.*

A un cuartillo de leche, se le echa media libra de azucar, y se le dá el punto de panocha: luego se echan en tableritos.

50. *Huevitos de faltriquera.*

A una libra de azucar hecha almibar clarificada de medio punto estando fria, se le echan diez y seis yemas de huevos batidas y se pone al fuego, meneándolo sin cesar: se le da el punto de que se despegue del cazo: tambien puede hacerse echándole al almibar leche en lugar de agua, agregándole, si acomoda, unas pocas de almendras bien molidas: esto se hace en forma de huevitos envueltos en azucar molida: así

que se hayan enfriado, se pondrán en papeles cada uno de por sí.

51. *Huevos mejidos.*

A una libra de almendras, se le echa una de coco, otra de camote blanco y seis de azucar, haciéndola de medio punto; se le echan, fuera de la lumbre, pasas molidas, que se desbaratarán con el almibar; así que vaya tomando punto, se le echarán dos reales de natillas: luego que haya hervido, se apartará del fuego y se dejará enfriar, para que asi que lo esté bien, se le echen diez y seis yemas de huevos bien batidas, y volverlo á poner al fuego para que tome punto: si se quiere que sirva para ante, no se le da el punto de cajeta, sino el mas bajo: se echa sobre mamon rebanado, mojado en vino blanco y pasta encima.

52. *Higos cubiertos.*

Los higos negros sin estar maduros, se mondan y se cuecen; se irán tapando al sacarlos del agua para que no se aireen, se pasmen ó se endurezcan: así se escurren: luego se echan en almibar clarificada de medio punto para darles un hervor todos los dias á fuego lento, hasta que se hayan conservado bien: se revuelven en azucar molida y cernida.

53. *Leche cuajada.*

Se endulza una cantidad de leche igual á las tasas que se quieren hacer: á cada tasa caldera, se le echan cuatro yemas de huevos, desbaratándolas en la leche cuando esté casi fria, y colándola por un cedazo para echarla en las tasas y poner estas en un cazo con agua hirviendo con un comal por encima, sin lumbre para que no se salga el vaho y se cuaje la leche: para saber cuando lo está, se les meterá un popote, que si sale limpio, se apartarán del fuego y se taparan para que no se pongan amarillas: se sirven con canela molida por encima.

54. *Castañas finjidas.*

A tres libras de azucar, se les echa una de almendras peladas no muy molidas, y se le dá el punto de que se despegue del cazo: se deja enfriar para echarlo sobre polvo de azucar, y luego se van figurando las castañas: al otro dia se hacen untándoles yemas de huevos.

55. *Dulce de perones tapados.*

Se mondan los perones y se echan en almibar clarificada; así que se hayan calado bien, se sacan y se sube mas el punto de la almibar para cubrirlos con ella, poniéndolos antes que se enfrien á escurrirse en una verguera: en cuatro tazas de otra almibar clarificada, se echa una libra de almendras martajadas y se pone al fuego: así que esté espesa, se aparta para que se repose un poco: despues se le echan dos reales de natillas y se vuelve á poner á la lumbre para que tome el punto de despegarse por los lados del cazo, y se aparta: los perones que estarán ya buenos se ponen en un platon y se les echa esta pasta por encima hasta cubrirlos, y encima de esta se les pondrá azucar en polvo y un comal con lumbre para que no mas se doren: luego se le clavarán á cada peron dos clavos especia y tres rajitas de canela.

56. *Espejuelo de membrillo.*

Se mondan los membrillos y se van cortando tiritas muy delgadas de ellos para irlas echando en agua hirviendo: luego que se hayan cocido, se echarán en agua fria con sal de la mar, y se le mudará esta agua y sal tres veces: se tendrá almibar clarificada y se echarán los membrillos en ella á que tome punto: las porciones serán de á una libra de membrillo, otra de azucar, que sale un dulce regular.

57. *Otras cajetas de espejuelos.*

Se mondan los membrillos distintos sin dejarles prieto alguno: se hacen rebanadas sin tocarles el co-

razon, y se echan en agua de la sal de la mar por medio dia ó mas: luego se sacan y se echan en un cazo de agua hirviendo hasta que se hayan cocido: entónces se echan en agua fria y se tienen en ella hasta el dia siguiente, que despues de bien escurridos se pesan; á una libra de membrillo, se le echan dos y media de almibar clarificada y con punto de alfeñique que es que se quiebre en el agua; esto se pone junto á hervir, y se echa un poco en el plato y se hace telita: sin apartar el cazo de la lumbre, se les echarán á tres libras de membrillo cinco cuartillos de jalea de durazno y uno de la de manzana: sigue en el fuego hasta que tome punto de telitas: de este modo se echa en vidrio ó casco.

58. *Pera que dura un año.*

A una arroba de pera vergamota mondada en seco y sin corazones, se le echan veinte y cuatro libras de azucar clarificada y de punto: esto se pone á fuego violento, meneándolo continuamente hasta que tenga el punto de que haga arrugas por encima de la cuchara: entónces se baja del fuego y se echa en una cosa ancha de barro para que se enfrie; luego se echa en vidrio.

59. *Turron de almendra.*

Se toman seis libras de azucar y seis cuartillos de miel vírgen: se clarifican ambas cosas juntas y luego que el todo esté muy blanco y claro, se cuela por un lienzo tupido y se pone á que tome el punto de caramelo, que es meterle el dedo mojado y sacar un dedal de la almibar que se quiebra como vidrio: ínterin toma este punto, se baten dos claras de huevos, dejándolas muy duras; para echarle estas, se bajará aquella del fuego para que se entibie un poco: se le echan los huevos y se bate todo muy bien, para en seguida volver á ponerlo á la lumbre mansa: así que esté bien blanca, se le echa una libra de almen-

dras enteras ó molidas, sin cáscaras, se revuelve bien y se echa en obleas para hacer libras de este turron.

60. *Pasta de almendras para hacer figuritas para los refrescos.*

Se toma una libra de almendras, se deshollcja en agua caliente, se pone á que se le seque la humedad que tenga y se muele, dejándole el grano menudo: lo mismo se le hace al azucar, y se le deja el grano gordo: nada de esto se toca con la mano, sino que se despega del metate con un cuchillo: se unen ambas cosas y se ponen en el metate para molerlo junto é incorporarlo, y esto se tomará con una cuchara: luego que esté bien molido, se incorporará con agua de azahar, y entónces se formarán las figuras que se quieran.

TRATADO VIII.

REFRESCOS, HELADOS Y JALETINAS DE SUSTANCIA.

1. *Cañutos nevados de leche.*

Se toman tres cuartillos de leche, se les echa bastante azucar, se deshace en la leche y se cuela: se baten siete yemas de huevos con dos onzas de canela molida, y se deshace bien en la leche: luego se pone á cocer hasta que esté bien espeso ó como atole; entónces se aparta del fuego, y asi que esté frio se echará en los cañutos de hoja de lata, con el cuidado de taparles las hendeduras de las tapas con cera, poniéndolas dentro de una batea con nieve por abajo y por encima, de modo que esta los cubra; se pone sobre la batea un petate con una piedra encima

para que les haga peso: luego que se haya cuajado lo que contienen los cañutos, se pondrá en platos á la hora que se ha de servir: lo mismo se hacen otras frutas heladas.

2. Leche nevada.

Se cuece bien la leche tres dias antes, se le deja criar bastante nata y agriarse un poco: á los tres dias se le echará mas leche, habiéndolo separado la nata y el azucar necesaria, se pone al fuego para que dé un hervor: luego se deja enfriar, y asi que lo esté, se le echarán las natas que se sacaron de aquella leche; se batirán bien con ella, y conforme vaya haciendo espuma, se irá echando en platos con pastilla polvoreada por encima.

3. Garay á la francesa.

Se cuecen una noche antes unas manos de borrego sin sal; se cuela este caldo por una servilleta tupida, para que sola el agua sin la grasa sirva; esta se echará en un cazo con una libra de azucar blanca y unas claras de huevos batidas, y se pone á la lumbre para que se clarifique: se le irá echando un poco de zumo de limon hasta que tome punto: luego se cuela, y á la hora de servirlo se nieva como es corriente hasta que se cuaje.

4. Jaletina sustanciosa.

Se cuecen las manitas de carnero y se les quita toda la carne y el pellejo, de suerte que se quede la canilla pelada solo con el tuétano; estas se majan con patas de pollos y gallinas, y se ponen á cocer en una olla con agua y azucar suficiente, rajas de canela y dos ó tres claves de comer enteros: se le tapa la boca á la olla con un plato y masa, para que no se evapore la sustancia y hierva hasta que se conozca que ha consumido la tercera parte del agua; entónces se quitará del fuego para que repose un rato, y antes que se enfrie, se ata una servilleta por las

cuatro puntas, mojada á los pies de un taburete vuelto y con un traste debajo para colar aquel caldo de patas cocidas: esto se hará aun estando el caldo caliente para que del mismo platon ó traste se eche en cáscaras de naranjas sin ácido, en cascarones de huevos ó en lo que se quiera: se le echa encima gragea y canela en polvo.

5. *Otros cañutos nevados.*

Para doce cañutos se toman trece yemas de huevos, medio puñado de arroz molido y pasado por tamis y unas pocas de almendras molidas: esto se desbarata bien y se cuela, echándole azucar al gusto: luego se pone á cocer y se menea hasta que esté como natillas, algo espeso; así que esté frio, se llenarán los cañutos para que se cuajen con nieve como se ha dicho.

6. *Miel rosada para refrescar.*

Se les cortan las puntas blancas á las rosas encarnadas, se lavan, se esprimen, se muelen y se les saca el zumo: á cada libra de azucar bien clarificada se le echa un cuartillo de miel vírgen y se vuelve á clarificar con gotas de limon: esto se cuela y se le echa un cuartillo del zumo de rosa: se pone todo al fuego para que tome punto alto, quitándole la espuma que fuere haciendo: el zumo de rosa no se puede guardar de un dia para otro porque se echa á perder, debe hacerse en la miel el mismo dia que se saca y asi dura mucho tiempo.

7. *Pastillas de limon para refrescar.*

Se toma media arroba de azucar bien molida y se le echa medio cuartillo de zumo de limon colado; se incorpora bien echándolo en el azucar poco á poco para que se haga una masa: para saber el tamaño de que se deben hacer las pastillas, que endulcen un cuartillo de agua, se endulzará uno primero, cuidando de ver la cantidad de pasta que se le ha echado: lue-

go arreglado á esta, se hacen las pastillas, á modo de tablitas de chocolate, que puestas á secarse, se guardan y sirven para camino &c.

8. *Tintura ó jarave de clavel.*

Se deshoja y se pone á cocer hasta que se quede blanco y haya soltado todo el color en el agua: se aparta de la lumbre y se sacan las hojas: en esa agua teñida, se echa el azucar correspondiente para que quede como jarave, y se pone al fuego para darle el punto: pero antes se le habrá echado zumo de limon con una cuchara de plata, dándole al mismo tiempo el color alto ó bajo segun acomode.

9. *Jarave de orchata.*

Se muele muy bien una libra de pepitas de melon con agua; se cuela y se vuelve á moler y colar por un cedazo como atole: á esto se le echa la correspondiente almibar clarificada y colada, y se pone al fuego para darle el punto de jarave: este se usa echándolo en un vaso despues como la dá el tiempo: se refresca con ella y no se corrompe.

10. *Otro de limon.*

A seis libras de azucar clarificada y en punto de cubrir, se les echa un cuartillo de zumo de limon colado; y en cerrando el hervor, se quita del fuego, y despues de frio echarlo en frascos.



SUPLEMENTO.



GUISOS.

1. *Guiso de ave.*

Se calienta bien la manteca, se le echa harina ó pan seco molido, se dora, y segun el color que se le quiera dar, se frien ajos picados y cebolla; estando frito, ó antes, se le echan pedacitos de jamon, el ave ó carnero, y se sazona con las especias que se quiera.

2. *Otro de jitomates.*

Se embarra un cazo con manteca, se le echa ajo, cebolla, jitomate picado, clavo, pimienta y peregil por encima: se sancocha la carne y se le echa por encima el recado dicho con mas manteca, mantequilla, clavo y pimienta: se pone á dos fuegos, y estando se le echa el caldo.

3. *Otros.*

Se pueden variar con los bollos y rebanadas milanesas.

4. *Carnero verde.*

Se toma peregil, culantro verde, yerbabuena y ajos; se muele esto y se frie en manteca, con cebolla y harina ó pan mojado, y se deslie en el cazo: se le echa caldo, vinagre, pimienta, nuez y aceite.

5. *Otro.*

Se toma un pedazo de jamon y cebollas, ambas cosas cocidas; se le echa bastante peregil, poco culantro y menos yerbabuena verde; se pica como picadillo, se frie en manteca una poca de cebolla y se deslie dentro; se le echa caldo, pimienta y vinagre: se

hace lo mismo que con el anterior, se espesa con yemas de huevos y se le añade clavo.

6. *Pepitoria.*

Se hace lo mismo y se espesa con harina, pimienta, clavo, nuez y zumo de lo que se tuviere, ó vinagre.

7. *Pebre blanco para frito.*

Se dora una poca de harina, se le echa jamon, se frien ajos con este, se le echa orégano, caldo, ágrio, un poco de azafran, pimienta, pocos cominos y nuez: se le echa la carne, tornachiles, aceitunas, orègano y aceite, todo por encima.

8. *Otro.*

Se dora pan ó harina, se frien ajos, cebollas redondas y jitomates con jamon: se le echa caldo, y estando frito se sazona con pimienta, ácido y un poco de aceite.

9. *Manchamanteles.*

Se dora pan en manteca, se le pone chile molido, jitomates soasados idem y fritos; estando esto hecho, se le echa caldo y se sazena con sal, cominos y ayocotes.

10. *Quelomígalo.*

Se dora bien en manteca jamon, harina, ajos, cebolla y jitomates; estando se le echa caldo, azafran, clavo, pimienta, peregil y yerbabuena.

11. *Guiso de asaderas.*

Se cuecen las asaderas con la carne y se apartan; se frie en manteca jamon y cebolla y se le echan las asaderas; se sazona con clavo, pimienta, nuez y canela; se cubre con caldo y se deja cocer; luego que lo esté, se espesará con yemas de huevos.

12. *Jigote.*

Se toma carne cruda ó cocida de gallina ó carnero; se asa y se pica bien; se frien unos ajos y se echan dentro; se sazona con clavo, sal y un poco de vino.

13. *Sesos.*

Se frien con huevos y se sirven con pimienta, sal ó limon.

14. *Otros.*

Se frien y se dan en la salsa que se quiere.

15. *Criadillas de carnero.*

Despues de cocidas se frien y se dan en la salsa que se quiera ó en agridulce.

16. *Salsa Turquesca.*

Se frien en manteca unas cáscaras de almendras, unos dientes de ajos y unas rebanadas de pan; esto se muele bien con pimienta, clavo y canela; se le echa caldo, se deslie y se sazona, dejándolo espeso.

17. *Viudo.*

Se frie un morcon en mantequilla, y en la misma se frien ajos; se muele el morcon y se leva el metate con vino de parras; se le echa canela, clavo y pimienta; se le echa ave ó carnero, chícharos, piña, betabel rebanado y cebolla en cuartos.

18. *Turco de pan.*

Se muele en seco el pan, y á cada torta se le echan doce yemas de huevos y un poco de azafran seco molido, manteca derretida como medio real, y estando amasado se muele en metate y se hacen totopos delgados: se unta una cazuela con manteca y se ponen en ella, cuidando que queden bien cubiertos, y en el medio se le echa el picadillo compuesto; se tapa en la misma forma y se cuece á dos fuegos, y se le polvorea por encima azucar y canela.

19. *Otro turco.*

Se tuesta pan en el horno y se muele con todas especias y azucar; se unta una cazuela con manteca y se espolvorea el pan, igualándolo por todas partes; luego se echa el picadillo y en seguida se le pone lo demas: se pone á dos fuegos y se le va echando manteca para que se cuaje, y asi que esté se le echan

yemas de huevos por encima batidas, y se le pone fuego arriba para que se cuaje.

20. *Otro de cacaguacentle.*

Se muele medio de maiz cacaguacentle sin echarle agua; despues se cierne, y luego en el matate se le revuelven seite ú ocho yemas de huevos; se amasa, se le echa una poca de manteca derretida, tantita agua de tequesquite asentada, azucar molida y pasada por tamis al gusto; se amasa hasta que se despega del metate; se unta el sarten de manteca, y con la masa se sacan tortillas de metate; se pone en el fondo y al rededor del sarten; se pone en la lumbre á dos fuegos, y asi que ya está cocida la masa, se le echa el picadillo, y despues se le pone otra capa de las mismas tortillas; se le pone lumbre por encima, y asi que ya está dorado, se le echa azucar molida.

21. *Caldo de ángeles.*

Se dora la harina, se frien ajos y jitomates, se le echa caldo y se sazona con sal, azafran, clavo, pimienta, pasas, almendras, piñones, acitron, alcaparras, azucar, chilote y aceitunas.

22. *Botoalante.*

Se pican las calabacitas, se cuecen con manteca y sal; se les echa chile verde molido y epasote fino con carne de puerco y chicharon: en seguida se junta todo.

23. *El monacillo.*

Se muelen betabeles y chile remojado; se frie junto y se le echa caldo y el ave ó carnero.

24. *Guiso dulce de aves.*

Se dora harina en manteca y se frien ajos, cebollas, bastante peregil y jamon; se sazona con el caldo, clavo, canela, pimienta, pasas, almendras, vinagre, vino blanco y azucar.

25. *Pipilas.*

Se dora harina, ajos y jitomate molido; se le echa

caldo, se sazona con azafran, clavo, canela, orégano, chiles, cebollas en cuartos y aceitunas.

26. *Para aves.*

Se toman chiles tostados y sin tostar, se remojan y se muelen con jitomates asados y nuez; se frie todo y se sazona con especias, azucar, pasas, almendras, nuez tostada y ajonjolí por encima.

27. *Adobo para lomos.*

Hechos pedazos se ponen en una olla con agua y vinagre en iguales partes, romero, laurel, ajos, clavo, canela, pimienta, cominos y orégano; se deja en infusion por tres dias, se frie y se le echa caldo, debiendo quedar seco.

28. *Albóndigas.*

Se hacen como las cebollas rellenas y con la salsa que se quiera.

29. *Salsa de estofado.*

Se frien ajos y luego se sacan; se le echa agua, vinagre, laurel, canela, clavo y pimienta: se dora harina ó pan para espesarlo, y se le echa azafran.

30. *Chorizones ó salchichon.*

Se pica la carne, se sancocha, se muele con clavo, pimienta, cominos, ajos y se amasa con vinagre; si se quiere se le echan pasas, almendras, piñones como chorizos, y se frien con huevos y la salsa que se quiera.

31. *Envirado de piña.*

Se muele piña, jitomate asado y pan; se frie todo y se sazona con clavo, canela, pimienta, caldo, vino, y por el medio ajonjolí tostado.

32. *Guiso de pies de puerco.*

Despues de haberlos cocido, se frien zanahorias cocidas: se hace el caldo con chorizos, jamon, pasas, almendras, ajos, tornachiles, aceitunas, chilotes, vinagre, cebollas y tomates en cuartos; se pone á dos fuegos capa de uno y capa de otro.

33. *Olla buena.*

Se lava la carne, se echa en la olla con sal, se espuma bien, se le echan garvanzos, dos cabezas de ajos, jamon, pies de puerco, un pedazo de papada, unos salchichones, aves, una col y una calabaza de castilla: una hora antes de apartarla, se le echan las verduras, chícharos, habas verdes y cebollas; se sazona con azafran y demas especias.

34. *Asado francés.*

Se embarra la sarten con manteca, se le echa la carne con cebollas y sal, se pone al fuego fuerte, se menea, y asi que esté bien dorado se le echa el caldo ó el agua, se deja con mas fuego arriba que abajo por la noche, y á la mañana estará cocido; se quita de la humedad y se dora para perfeccionarlo, con mas fuego arriba que abajo, aunque no lo necesita.

35. *Estofado español.*

Se pone la carne en la olla con manteca, se le echan unos trocitos de jamon, cebollas enteras, unos dientes de ajos, peregil, tomillo, laurel, clavo, pimienta, canela, vinagre ó vino el necesario, se le tapa la boca muy bien y se deja á fuego manso.

36. *Estofado italiano.*

Se toman ajos limpios, unas matas de romero, jamon gordo, sal y pimienta; esto se muele bien en un metate y se echa en la olla, donde estará ya la carne limpia, y á fuego fuerte se dora la carne; estándolo se le echan unos ajos enteros, unas cebollas en cuarterones y vinagre ó vino: se tapa la olla y se pone á cocer á fuego manso.

37. *Estofado francés.*

Se pone la carne limpia en la olla, en pedazos, se le echan ajos enteros, cebollas, zanahorias, orégano, poco tomillo, nabos, clavo, canela, pimienta, jamon, vino ó vinagre y laurel; se pone á fuego vivo,

y en hirviendo se pone á fuego manso, y al repartirlo si necesita caldo se le echa.

38. *Estofado de vaca.*

Lo mismo que el francés, y el ajo lo mismo que el del italiano; todo lo demas entero y dorada la carne como este.

39. *Asado á dos fuegos.*

Se pone la carne sin lavar en el cazo con sal y agua, á cocer con fuego arriba y abajo, y estando cocida se le quita el caldo que tenga, se pone á dorarse con manteca y mas fuego encima que abajo.

40. *Asado en adobo.*

Estando como el de arriba, en lugar de agua se le echa adobo, que se compone con vinagre y agua, si este está fuerte, chile, cominos, ajinjibre, ajos molidos, tomillo y orégano; para dorarlo se le quita el adobo y se le pone una poca de manteca y está: no se le echa de lo mas espeso del adobo, y al repartirlo se le echa un poquito y no mas.

41. *Asado en horno.*

Se embarra un cazo con manteca y se le pone la carne bien puesta para meterla en el horno, que estará caliente; se le echa sal, una poca de cebolla y una poca de agua para cubrir la carne: por la mañana se saca y se le quita el caldo; se le pone gordura y manteca, la que tenia, con un poco de rescoldo á los lados del horno; habiendo volteado la carne, se deja que se acabe de dorar: se pueden asar pollos ú otra ave de este modo, y tambien piernas de carnero: si no hay horno, se pone á dos fuegos como se ha dicho el asado: se cuida al voltearlo de no desbaratarlo, porque está muy blando: cuando fueren aves ó piernas de carnero y se quieran dar mechadas, se les ponen de las mismas especias que llevan, entre los dos fuegos, para que el caldo les dé mas sustancia; y estando cocido se dora y se aparta.

42. *Guajolotes asados.*

Este es muy duro, y despues de manido se apalea y se asa del modo que se quiere, se mecha ó se rellena.

43. *Cabrito en leche asado.*

Se pone en un cazo con adobo y se mete en el horno ó entre dos fuegos para que se ase pronto; si se quiere se hace el guiso de especias, de cualquiera de los que van aquí.

44. *Jamones ó guajolotes.*

Se limpian y se meten en una servilleta con jamon, ajos, peregil, cebolla, clavo, canela, pimienta y nuez; despues de puesto en la olla para cocerlo, se le echa agua, y á las dos horas ya está cocido; se echa en esta ú otra salsa, ó en fiambre.

45. *Jamon, piernas de carnero ó guajolote adobado con fiambre.*

A cada pierna de carnero se le hacen seis aberturas por cada lado con la punta de un cuchillo; se le mete en ellas jamon, ajos, sal, clavo, canela y pimienta, proporcionado al ahugero: hecho esto se ponen en una olla de barro ó de cobre; se les echa encima vino ó vinagre, limones partidos ó naranjas, ajos, cebollas, laurel, sal y sus mismas especias enteras: se tapa bien para ponerlas al fuego, y estando cocidas se sacan con cuidado y se dejan enfriar; antes de ponerlas en los platos se hacen rebanadas: lo mismo se hace con el jamon.

46. *Conejos varios.*

Se despedaza, se lava y se pone en una olla el conejo, guardando los hígados y sangre para la salsa, con cebollas y ajos cortados, pimienta, poco clavo, vino ó vinagre: luego que se haya cocido, se toma el hígado y la sangre, dos dientes de ajos, y una tablilla de chocolate.

47. *Salsa.*

Se dora una poca de harina, unos pedazos de jamon, ajos, cebollas, jitomates, azafran, canela y clavo; una poca de azucar, pasas y almendras, todo molido con el caldo.

48. *Relleno para costillas.*

Se pica bien carne de puerco y de carnero cocida, se le echa ajos, cebollas, jitomate crudo, peregil, yerbabuena, y á todo bien picado se le echa un migajon de pan mojado en sustancia de caldo, huevos crudos, clavo y pimienta, sal, alcaparras, alcaparrones y acitron.

49. *Costillas.*

Se cortan cada una de por sí, y con el reves del cuchillo se les machuca lo gordo; luego que estén todas, se meten en vinagre y sal: esta carne se deja escurrir, y en ella se va rebanando y echando el relleno; se van empapando en huevos y se envuelven en pan; se ponen en la tortera, que ya estará prevenida, untada con manteca, con ajos, cebollas, peregil y unas hojas de laurel; se van poniendo capas, y á cada una se le va poniendo lo mismo, añadiéndole pimienta, y en estando se ponen al fuego sin caldo á que se doren; luego que lo estén se les echa vinagre y caldo, y se dejan con mas fuego arriba que abajo.

50. *Costillas.*

A estas, en lugar de hacerles la salsa de estas, otra de ajos, cebollas, jitomates, clavos, canela y vinagre.

51. *Costillas reales.*

Se sancochan primero con cebolla, pimienta, agua y sal; luego se rellenan y se frien como chiles rellenos ó pescado, y se dan con la salsa que se quiere.

52. *Costillas empapeladas.*

Se ponen á cocer con sus cabezas de ajo, vinagre, tomillo, laurel, mejorana, sal suficiente; y asi que

ya están cocidas, se revuelcan en pan rayado y peregil picado, y se empapelan, y así empapeladas se frien en la manteca, y de este modo se sirven despues en la mesa: tambien se asan asi las colas de carnero.

53. *Guiso de piernas de milanes.*

Se les quitan los pellejos á las piernas de carnero, vaca ó ternera; se rebanan contra hebra y se muelen á golpes con el lomo del machete, y despues otros golpes de plano para que se estiendan, y luego que lo estén se toma cada una de por sí y se van empapando en huevos, aunque esto no es muy preciso; se embarra una tortera con manteca, se le echan ajos picados, cebollas, jitomates, clavo, pimienta y canela: se van poniendo capas de rebanadas bien estendidas y otras de recado; luego que esto esté, se le echa sal y se pone á dorar entre dos fuegos; luego que lo esté se le echa vino avinagrado y caldo: se deja con mas fuego arriba que abajo.

54. *Bizcotela ó bollos.*

Hechos rebanadas como en el anterior, se envuelven en la mano como longanizas, se empapan en huevos, si los hay, y en pan seco molido ó rallado; se embarra el cazo con manteca y se ponen en él con ajos picados, cebollas, peregil, hojas de laurel y pimienta: se pone una capa de bollos muy finos y otra de recado: se dora á dos fuegos, y estando se le echa un poco de vinagre, caldo y sal; y se deja con mas fuego arriba que abajo.

55. *Bollos rellenos.*

Estos se pueden rellenar como se quiera, y tambien como longanizas; se embarran en huevo y con la sal que acomode.

56. *Mechado para aves.*

Se limpian las aves, se meten en agua hirviendo, y luego se sacan una á una: se tiene el jamon pron-

to, anchito, y despues de limpio se mete en la aguja; se va vistiendo el ave con esto desde el pescuezo hasta la rabadilla, inclusos los alones y las piernas: estas se dan rellenas, mechadas sin salsa, asadas en el horno á dos fuegos ó en asados.

57. *Calabacitas y cebollas rellenas.*

Se pica menuda la carne, ajos, cebollas, peregil, yerbabuena, jitomates crudos, un migajon de pan remojado en caldo, clavo, pimienta, pasas, almendras, alcaparras y queso rallado: rellenas las calabazas, y en la tortera, se puede hacer como en los bollos otra cualquier salsa y ponerla á fuego manso.

58. *Otras rellenas.*

Ponerles azafran en lugar de queso, y dulce; siempre se les echará á los rellenos huevos crudos y pan rallado para que no tengan mucho jugo; se frien y se dan en salsa aparte.

59. ***Berengenas rellenas.***

Se hace el relleno lo mismo, sin dulce y que le sobresalga el queso: se sancochan antes como todo lo que se rellena, especialmente cosa de yerbas.

60. ***Lechugas rellenas.***

Se componen de la misma manera que las berengenas; que le sobresalga el queso: el relleno será como el de las calabazas.

61. *Calabacitas.*

Se frie un poco de chile, y en él se echan las calabacitas; se dejan á fuego lento, y asi que estén se les echa un poco de orégano.

62. *Calabacitas con carne de puerco ó adobo.*

Despues de cocida en adobo la carne de puerco se frien aparte las calabacitas, con ajos y cebollas; luego se echan en la carne de adobo que se está cociendo, y se sazona.

63. *Calabacitas en salsa de jitomates.*

Se frien ajos, cebollas y jitomates; se echan las

calabacitas sin agua por la humedad que tienen; se sazonan con pimienta y clavo, y se dejan á fuego manso.

64. *Sustancia para sopa de carne.*

Se echa manteca en el cazo segun la cantidad que se ha de hacer; estando bien caliente se le echa cebolla rebanada, ajos enteros y la carne en pedazos medianos, huevos y jamon: esto se pone á fuego recio, sin dejarlo quemar; se menea bien hasta que tome color de asado; luego que lo esté, se le echa caldo, chícharos verdes y algun ave; se sazona con canela, clavo entero y sal; se deja cocer á fuego manso, se le quita la carne y se hace la sopa, echándole encima peregil.

65. *Torta cuajada.*

Se toma carne de puerco y chorizos, se sancochan ambas cosas, estando casi cocidas se sacan y se frien: se frien separadamente ajos, cebollas, jitomates, jamon en dados, sal, clavo, canela, pimienta y nuez; se pone todo con la carne en la tortera donde se ha de cuajar; se le echan alcaparras, pasas, alcaparrones y almendras: se tienen prontos los huevos bien batidos, los que parezcan necesarios, y se echan dentro; se le pone por encima azucar, canela y pan rallado, con mas lumbre por arriba que por abajo.

66. *Otra torta cuajada.*

Se toma un lomo de puerco, se muele, se pican unos jitomates, bastante peregil y ajos; se pone á freir todo con el lomo que se hace picadillo; se le echa pimienta, clavo, canela, alcaparras, pasas, almendras, acitron y azafran; se quita y se pone á enfriar este picadillo; se cuecen unos chícharos, pies de puerco y una lengua, chorizos, papas, habas verdes y un pedazo de jamon; se baten bastantes huevos y se echa el picadillo; se unta una cazuela con manteca, y se echa todo esto cocido, y se van haciendo las capas

hasta llenar la cazuela, que se pondrá á dos fuegos á cuajar: se hará un poco de caldo de jitomates para echarle por encima.

67. *Torta de carnero.*

Se pica carne. y si hay alguna de puerco que estè cocida; se le echan ajos bien picados, cebolla, sal, pimienta, cominos, alcaparras, aceitunas, huevos crudos y pan rallado: se rocia con vinagre, se junta bien y se pone en una tortera embarrada de manteca, con mas fuego arriba que abajo: esta se dá con la salsa que se quiera.

68. *Otra torta.*

Se puede hacer otra lo mismo y variada con dulce, echándole encima azucar, y se sirve sola.

69. *Otra de arroz.*

Despues de cocido el arroz y sazonado con sal, cominos y azafran, y que salga bien seco, se embarra con la mano una tortera con manteca; se pone una capa de arroz debajo, y encima se le echa el recado frito y la carne; el recado será de ajos, cebollas, tomillo, peregil, yerbabuena, ajinjibre, cominos, tornachiles y aceitunas; se cubre con arroz y se pone con poco fuego debajo y mucho encima.

70. *Otra de arroz.*

Si se quiere mejor se le pone jitomate en lugar de tomate, pimienta y azafran: asi saldrá muy esquisita.

71. *Otra francesa.*

Se cojen pies de puerco, lengua, jamon, chorizos, lomo, todo muy bien cocido, y con todo el recado de jitomates, especies, aceitunas, chiles, pasas y almendras: se frie todo, y se revuelve seso picado y cocido; se echan los huevos competentes para que cuajen con manteca bien caliente, y se le echa su caldillo de ángeles, y pimienta.

72. *Albóndigas italianas.*

Se pica bien la carne de pierna despellegada, se

le echan ajos, poco clavo, peregil, yerbabuena, pimienta, huevos crudos, queso, pan rallado, un migajon de pan bien molido en sustancia de caldo, azafran, sal y clavo: la salsa es de ajos fritos en manteca, cebolla y jitomate; estando se le echa caldo, y asi que hierva se hacen las albóndigas y se echan en él: se dejan á fuego manso para que se vayan cociendo, y en el caldo se les echa azafran y pimienta,

73. *Albóndigas castellanas.*

Picada la carne de puerco se le echa jamon picado, peregil, yerbabuena, culantro verde, ajos y cebollas picadas y fritas; huevos, pan rallado ó remojado, clavo, pimienta, azafran y vinagre, y si se quiere se le añade cominos: se hace la salsa para ellas y se espesa con huevos y pan como las anteriores; se dejan cocer á fuego manso.

74. *Otras de ternera.*

Se pica la carne con jamon, riñonada, una sopa de leche, huevos los necesarios, leche y recado; se sazonan con pimienta y nuez noscada; se pueden hacer con salsa de leche, y no se les echa azafran para que salgan blancas.

75. *Otras de la Puebla.*

Se cojerán unas pulpas de carnero, se pondrán á asar crudas y se picarán; ya que estén asadas, se les revolverán todas especias, pasas, almendras y unos huevos, para que no quede apelmazada; se pondrá un sarten con harta manteca y se irá echando de esta carne con una cuchara chica, ya que esté la manteca caliente y que quede cosa que haga unas bolitas como albóndigas: concluido esto, se hará un caldillo de esta manera: se cojerá un poco de caldo y se le echará unos pocos de cominos, vinagre y vino, su azucar á que quede agridulce, y se le revolverá todas especias; para espesarlo será con pan tostado: para formar este caldillo, se advierte que se echará en la

manteca unos ajos picados y luego el caldo como se dijo arriba, y al servirlo se le echará su ajonjolí tostado por encima.

76. *Otras albóndigas.*

Se pica la carne con una poca de cebolla, jitomates, ajos, peregil y todas especies, y despues de picado se revuelven con unos huevos y se hacen unas albóndigas grandes; se mete dentro huevos cocidos, sus pasas, almendras; se coje un sarten, se hunta de manteca y se pondrá á dos fuegos: para el caldillo de estofado se echarán á freir unos ajos picados, los que se sacarán, y despues se echa agua, vinagre, un poco de laurel, canela, clavo y pimienta, y se tuesta un pedazo de pan á que quede prieto, se muele y se echa para que espese, y tambien azafran.

77. *Ternera en adobo.*

Se muele chile remojado, ajos, orégano, cominos, ajinjibre, laurel y tomillo, aunque no hacen falta los últimos; vinagre y sal: estando el adobo hecho y cortada la ternera, esta se lava y se va poniendo en barriles capa de carne y capa de adobo; se le echan rebanadas de limon para que salga mas gustosa.

78. *Ternera en tasajo.*

Se lava y se le quitan los huesos, se va haciendo tiras con el cuchillo y se mete en su cuero; en él se le echa sal y rebanadas de limon, y se deja veinte y cuatro horas: luego se cuelga en un mecate al sol y estando curada se guarda: esta solo es gustosa en clemole; en otra cosa no sirve.

79. *Otra estofada.*

Se estofa la ternera con jamon y todas especias; se frie en manteca hasta que se dore, se rebana, se vuelve á echar en la manteca con una poca de harina tostada; se le echa sal y todas especias molidas, agua, azafran, vino blanco, un pedazo de azucar, peregil picado y tomillo.

80. *Otra ternera.*

Se echa en agua á remojar, se mecha con ajo, jamon y se revuelca en tantita pimienta; se pone á cocer con una poca de manteca, vinagre, laurel, mejorana, tomillo, orégano, dientes de ajo, sal suficiente, pimienta y clavo molido; asi que ya está cocida, si uno quiere, se pone á que se dore en la manteca y se le hace su salsa con jitomate, espinacas cocidas, se muele todo y se frie con ajos, bastante cebolla, y se le echa tantito dulce, peregil, pimienta, clavo y canela; y si se quiere asi que ya está cocida la ternera, se rebana y se le echa aceite, vinagre, chilitos, aceitunas y sus rebanadas de cebollas.

81. *Salpicon de vaca.*

Se cuece bien la carne de vaca y jamon, se hacen pedazos ambas cosas, se les echa cebolla picada, pimienta, sal, alcaparras, peregil, aceite y vinagre; se pone en los platos, y por adorno se le pone rebanadas de cebolla y peregil.

82. *Cochinito en adobo.*

Se hace adobo como el de la ternera, se pone el cochino en él, se deja en infusion por seis, doce ó veinte y cuatro horas: de este modo se puede dar aunque sea acabado de hacer.

83. *Adobo fino.*

Es de sal, vinagre, hisopillo menudo, mejorana, ajo, vino y todas especias.

84. *Cochino.*

Se toma el hígado, se maja con almendras tostadas con cáscara, y pan tostado y remojado en caldo; se maja bien y se cuela; se sazona con clavo, canela, pimienta y nuez; se le dá un hervor con azucar y limon: si se quiere variar, en lugar del limon y el dulce, se le echa ajo asado y queso rebanado.

85. *Morcillas blancas de ternera.*

Se toma riñonada, se le quitan bien los pellejitos,

se pica, se le echa pan rallado y jamon gordo; en este se frien cebollas menudas, se le echa azucar, canela, clavo, pimienta, nuez y huevos, como quien hace una masa blanda para buñuelos; se le echa sal y leche hasta que la masa esté blanca; se hacen las morcillas y se van echando en el agua caliente para que se cuezan; se pican antes para que no se revienten, y se dan asadas en parrilla.

86. *Pipian*

Se tuesta ajonjoli y se muele; se remoja chile en agua, se muele un poco de tomillo, unos bizcochos tostados, unas pepitas de calabaza, y todo se incorpora bien; advirtiendo que dichas pepitas se han de tostar antes, y ha de ser un plato de ellas: se deslie en caldo el chile dorado en manteca y se sazona con sal.

87. *Tajadas fritas.*

Despues de cocida la carne se hace rebanadas, se frie con huevos embotada en harina: se dan en clemole ó en caldo de especias cuando se quiera variar.

88. *Chilaquiles.*

Se cuece carne de puerco y chorizos (pero estos no se echan hasta que la carne esté á medio cocer), se frie todo y se aparta del fuego: se tiene pronto el clemole, las tortillas y el ajonjolí tostado; se pone capa de carne y se tapa con tortillas; se le echa caldo de clemole y un puñado de ajonjolí; de este modo se hace con las demas: se les echa manteca de la regular porque las tortillas la embeben mucho.

89. ***Fiambre de casa.***

Se cuecen lenguas, manitas de puerco, espaldillas y gallinas; luego que se hayan cocido bien se enfrian para hacerlas pedacitos: se echa ensalada en los platos y cada cosa del fiambre; se le echa por encima alcaparras, pimienta, peregil, tornachiles picados y aceite.

90. *Torta cuajada de almuerzo.*

Despues de cocida la carne de puerco se frie bien y se le echa el recado siguiente: ajos, cebollas y jitomates, todo frito; peregil, clavo, pimienta, sal y nuez; se junta con la carne en la tortera, se le añade tornachiles, aceitunas y otras menudencias que se parezcan; se le echan huevos batidos, se menea bien, y luego se le pone fuego arriba para que se cuaje: la salsa es de chile ó clemole: se pueden dar otras en tortas de masa.

91. *Menudo de ternera ó de carnero.*

Despues de bien limpio se mete en sal y limones rebanados y esprimidos: despues se cuece con garvanzos, chile molido, peregil, culantro, yerbabuena, y se dá en guiso de carnero verde ó en pimienta, pero lo mejor es en clemole.

92. *Asadura de cerdo.*

Es tan gustosa que con cualquiera cosa de frito con limon, pimienta, peregil y ajos sale muy esquisita.

93. *Asadura de carnero.*

Despues de cocida se rebana; se calienta manteca, y en ella se frien ajos molidos y la asadura para que se fria, pero con bastante manteca: estando frita se aparta y se le echan tornachiles picados, peregil, sal y orégano; y á lo último zumo de limon.

94. *Asadura fina.*

Se lava bien y se rebana bien menuda, se pone en infusion de vinagre, despues se cuece y se le echan especias con el agrio y orégano necesario.

95. *Salsa de tomillo.*

Se dora el pan en manteca, se le echan dados de jamon, se frien ajos y cebollas, y estándolo se le echa caldo y carne asada picada; se menea y se le añade pimienta. sal, clavo, tomillo, peregil en rama y se deja á fuego manso.

96. *Salsa de higadillas.*

Se maja la higadilla con ajos y peregil; se le echa un migajon de pan remojado y se deslie en vinagre y una poca de pimienta; se frie una poca de cebolla, y en ella se deslie esto; se sazona con sal y se pone á fuego manso.

97. *Otra de lo mismo.*

Se frien las higadillas, rebanadas de pan, ajos y cebollas; así que lo estén se remoja todo en caldo, se muele, se le echa clavo, pimienta, vinagre y aceite; se deslie todo y se pone á fuego manso.

98. *Otra dorada.*

Se dora pan rallado, y en lugar de higadillas se le echan huevos cocidos, peregil, pimienta, clavo, aceite, vinagre y alcaparras.

99. *Salsa cruda verde.*

Se muele peregil, ajos, azucar, sal y un migajon de pan remojado en vinagre; se le echan cominos y se deslie todo en vinagre templado con agua, y á lo último se le echa aceite.

100. *Salsa de jitomates.*

Se soasan los jitomates, se les quita el pellejo, se muelen y se les echa ajo molido, peregil, pimienta y vinagre.

101. *Salsa de mostaza.*

Se muele la mostaza con pan remojado en vinagre, azucar y sal: se deshace en vinagre templeado: esta sirve para la olla ó para asado.

102. *Salsa de higadillas.*

Despues de bien cocidas estas, se muelen y se les echa dentro yemas de huevos cocidas, clavo, pimienta, vinagre, peregil, ajo y aceite; esto se deslie con cebolla que se tendrá ya frita, y se deja á fuego manso con su caldo.

103. *Salsa fina de peregil.*

Se frien en manteca rebanadas de pan, ajos, pe-

regil entero, el pan remojado en sustancia y yema cocidas de huevos; todo esto se muele; se dora en un cazo un poco de pan molido, se frien ajos, cebollas y poco jitomate; estándolo se le echa caldo y se deslie todo dentro; se sazona de sal, clavo y pimienta, y se deja á fuego manso.

104. *Otra de peregil.*

Se frien unas rebanadas de pan en manteca, se remojan en caldo, se muelen con peregil crudo, unas yemas de huevos cocidas y unos dientes de ajos crudos; se frie una poca de cebolla, y estando se deslie en caldo, se le añade orégano y pimienta, y se deja á poco fuego.

105. *Salsa de alcaparrones*

Se frie peregil entero, rebanadas de pan, dientes de ajos y unas yemas de huevos crudas, todo esto se muele: se frien en manteca unos ajos y cebollas, y todo se echa en el caldo, deshaciéndolo en él y echándole sal, pimienta, vinagre, alcaparrones en cuartos y molidos: esto se deja á fuego manso.

106. *Salsa de nabos.*

Se asan cabezas de ajos y se limpian diente por diente, se apachurran de plano con el cuchillo y luego se frien en manteca, pero antes se dora en esto un poco de pan, y estando se frie cebolla, se le echan nabos en pedacitos, caldo, pimienta y clavo; se frien unos dados de jamon y se les echa á la salsa.

107. *Salsa agridulce.*

Se dora pan rallado en manteca, se le echa caldo, vino ó vinagre, azucar, canela, sal y pimienta.

108. *Salsa de chirivias.*

Se sancochan y se frien con mantequilla, se le echa caldo, se espesa con yemas de huevos y se le echa peregil, mejorana, clavo, pimienta y sal.

109. *Salsa de leche.*

Se muelen almendras con canela: á cada real de

leche se le echan doce yemas de huevos crudas y un poco de pan rallado, y se menea todo muy bien, echándole una poca de sal; se pone al fuego y se le dá punto, y teniéndolo se le echa una poca de canela.

110. *Otra de leche.*

Se hace lo mismo y se varia, echándole almendras y pasas enteras para hermosearla.

111. *Salsa de yemas.*

Se pone en el cazo peregil picado, nuez noscada y zumo de limon ó de naranja; se le van echando las yemas de huevos, se menea y se deshace todo junto á una mano para que no se corte, y luego se le echa el caldo, se sigue meneando al fuego manso como se ha dicho, y estando de punto se tapa ó se aparta: lo regular es seis yemas para cuatro raciones.

112. *Salsa de jitomates.*

Se dora un poco de pan en manteca, jamon, ajos y cebollas; estando frito se le echan los jitomates y luego el caldo: se sazona con clavo y pimienta.

113. *Salsa de calabacitas.*

Se frien en manteca ajos, cebollas y jitomates; estándolo se le echan las calabacitas; no se le echa caldo por la mucha humedad que tienen éstas, y cuando mas se sazonan con sal y pimienta.

114. *Salsa de chícharos.*

Se frie en manteca jamon, harina, unos ajos, cebollas y poco jitomate; se le echan los chícharos, clavo, pimienta y azafran; se espesa con yemas de huevos.

115. *Salsa de cardo.*

Se le echa el mismo pie que á la de chícharos; no se le echa clavo, y se desflema antes en agua para que se le quite lo amargo: se le echa pimienta y aceite, y al repartirlo un poco de vinagre.

116. *Salsa de coliflor.*

Lo mismo que la de chícharos, sin azafran, jitomate ni clavo, y solo sí para espesarla se le echan

huevos: todas las demas salsas sirven para guisos, echándoles dentro la carne.

117. *Fideos de carne.*

Se toma el caldo, se le echa azafran, clavo ó pimienta; se pone á hervir y se le van echando los fideos y apretándolos con la mano para que no vayan enteros.

118. *Fricasé francés.*

Se toma carne ó gallina cruda, se hace pedazos y se echan en el cazo con manteca, mantequilla ó jamon, para que allí se doren; se les echa en seco ajos, cebollas, peregil, yerbabuena, tomillo, mejorana y una poca de harina: se hace porque esto se dore, y estándolo se le echa caldo, canela, nuez, clavo y pimienta: se espesa despues de cocido con yemas de huevos.

119. *Otro fricasé italiano.*

Se dora manteca y mantequilla, harina, clavo y unos dados de jamon; se frien ajos y cebollas, y estándolo se le echa caldo; si se le ha de poner ave ó carnero, se le echa dentro crudo, y si no se deja cocer á fuego manso, y se sazona con canela, clavo, nuez y sal: estando se espesa en esta forma: se pone en una sarten el peregil picado y nuez noscada, á falta de esta clavo, zumo de limon ó de naranja, y se van echando las yemas de huevos que sean necesarias; se van batiendo á una mano y se les echa caldo tibio, y estando desleidas se echa en el cazo con poco fuego, se menea, y estando de punto se tapa bien la lumbre y se le echa la ave cocida ó el carnero: á una libra de carnero se le echan seis yemas y dos limones.

120. *Guiso de cabeza.*

Se cocerá una cabeza de ternera con agua y sal, partida por en medio y sacados los sesos; luego que esté, se le quitarán los huesos, se hará una sarsa con

bastante cebolla menuda, ajos picados y jamon; todo esto se echará en la manteca á que se fria, y asi que esté se le echa todas especias, menos azafran, un pedacito de azucar y un posuelo de vinagre; ya que esté cocido y se vaya á servir, se le echará vino blanco: se advierte, que la cabeza no se pondrá en la sarsa, sino que se saca de la olla en que está, poniéndola en los platos y encima la sarsa.

121. *Otro género de cabeza.*

Se cojerá una cabeza, se pelará y lavará muy bien; se muelen unos ajos y chiles remojados, un poco de vinagre, clavo, canela, pimienta, todo en polvo; hecho esto, se embarra la cabeza de manteca muy bien y se rocia con las especias molidas, y tambien cominos; concluido esto, se meterá en el horno á que se ase, teniendo cuidado de que no se queme.

122. *Guisado de ternera.*

Se cojerán los pedazos que estén mas gruesos y se van mechando con jamon gordo; se echará en una olla y allí propio sus especias, unos palitos de romero, un poco de laurel y de vinagre; hecho esto se deja hasta que se consuma, pero de cuando en cuando se meneará para que no se queme: ya que esté consumido, cosa que le quede un poco de caldo, se volteará en un sarten ó cazuela, poniéndose en la lumbre á dos fuegos, la de abajo que sea poca, la de arriba que sea bastante; ya que esté frito y se quiera servir, se le echa su vino, si se quiere, tambien pasas, almendras y huevo en rebanadas.

123. *Otro de pichones ó gallinas.*

Se picará una porcion de peregil, cebollas, unos ajos y un poco de jamon; ya que esté todo bien picado, se echará en la manteca á freir, y asi que esté se le echa un poco de caldo de las mismas aves con todas sus especias, y un pedacito de azucar, un poco de vinagre, sus pasas, almendras, un poco de vino

blanco y ajonjolí por encima: se advierte, que nunca se le eche vino á ningun guiso cuando esté hirviendo, sino cuando se vaya á servir.

124. *Otro para pípilas.*

Se pone á freir unos ajos picados con jitomates molidos; ya que esté bien frito, se le echa el caldo de las pípilas con todas sus especias, azafran, un poquito de orégano, cebollas enteras cocidas, chilitos y aceitunas.

125. *Otro para gallinas.*

Se cojen unos chiles tostados y otros remojados, tantos de unos como de otros: se muelen con unos jitomates asados y una poca de nuez; tòdo esto se pone á freir, y asi que está, se le echa el caldo de las gallinas con sus correspondientes especias, un poco de azucar, pasas y almendras por encima, nuez tostada y ajonjolí.

126. *Otro guisado.*

Se cojen unas pulpas de carnero y otras de puerco; se picará todo junto y se le revolverá unos huevos crudos, echándole todas especias, pasas, almendras, ajos picados, todo menudo, ajonjolí; concluido esto se cojen unos papeles y se le untan manteca, y allí se le va echando de esta carne, cosa que se puedan envolver, y se amarran con unos hilitos con mucho cuidado; se ponen en un asador y se meten al fuego, en donde se estarán volteando sin cesar hasta que esté bien cocido y algo dorado: entónces se le quitan los papeles, se hacen unas rebanadas, y se echan en el caldillo de especia hecho de lo mismo que queda.

127. *Otro de espinacas.*

Se asan las gallinas, se frien las espinacas con su ajo, cebollas, azafran, pimienta, clavo y canela; despues de asadas, se meten entre las espinacas, se les echa huevo batido en agua y vinagre, y por encima

de los platos sus rebanadas de betabel, aceite y manzanas.

128. *Otro llamado el Zaramullo.*

Se pondrán á cocer las gallinas ó pollas hechas cuartos, y luego se hará el caldillo de jitomates, cebollas, ajos, tornachiles y aceitunas; se doran unos cominos, se muelen y se le echan; se pone una capa de gallina y otra de este recaudo, echándole por encima aceite y un poco de vino, poniéndose esto en la lumbre de modo que no hierva, para despues servirse.

129. *Pierna estofada.*

Se coje una pierna de carnero cruda y se rellena por todas partes, como quien mecha, con jamon, clavo, canela y pimienta, todo entero, el jamon y los ajos partidos, y se echa á cocer en una olla con agua, manteca y sal; asi que esté bien cocida, se deja consumir, y se le echa una porcion de vino para que hierva con él hasta que se reconcentre, y se estará volteando para que no se queme y quede bien frito.

130. *Otra mechada.*

Se coje la pierna, se limpia, se corta hasta la rodilla, se echa un poco de tiempo en agua; despues se le encajan con la aguja de mechar jamon, dientes de ajo revolcados en polvo de pimienta y sal: se pone á cocer con una poca de manteca, vinagre, mejorana, laurel, tomillo, su sal suficiente, unos dientes de ajo, pimienta y clavo molido; y asi que ya está cocido se dora en la manteca.

131. *Salsa de la pierna.*

Se ponen á cocer jitomates, almendras bastantes, todo molido, y se le echa clavo, pimienta y peregil picado, y asi se sirve.

132. *Escaveche de lomos.*

Se parte el lomo en pedazos, se pone en una olla, y se le echa un tanto de vinagre y otro de agua, su romero, hojas de naranja, laurel y unos ajos ma-

chucados: se revuelve todo muy bien, y se le echa canela, clavo, cominos, pimienta y orégano; ya que esté el lomo cubierto, se deja asi cuatro dias en infusion, meneándose todos los dias tres veces y se tiene bien tapado; despues de pasado este tiempo, se pone á freir en manteca con su caldo hasta que quede bueno, y no se le echará todo sino un poco.

133. *Nogada.*

Se molerán unas nueces, una poca de almendra y un pedazo de pan, que sea de migajon y que no lleve corteza; concluido esto se remojarán unos ajos que no sea en cantidad, y se le echará su aceite, una poca de pimienta y sal para que salga bueno, y un pedazo de queso fresco molido.

134. *Salchichones.*

Se pica la carne, se le dará un hervor y se remuele con clavo, cominos y un diente de ajo; despues se amasa la carne con vinagre y se van haciendo en forma de chorizos; se freirán con huevos batidos y se hará el caldillo con las mismas especias para echarlos en él.

135. *Escondido.*

Se picará una porcion de cebollas, peregil y ajos, y se pondrá á freir todo en manteca; ya que esté bien frito, se le echará el caldo de las gallinas y se espesará con unas yemas de huevos, y se le echa sus pasas, almendras, aceitunas, tornachiles, chilitos y su poca de azucar, clavo, canela y todas especias.

136. *Pollas borrachas.*

Se cojen unas pollas chiquitas, se rellenan con picadillo guisado con pasas, almendras y jamon, y se ponen á cocer entre dos fuegos con bastante vino en lugar de caldo.

137. *Quitate el sombrero.*

Se rebana el pan y se va dorando en cachildes; se asan los limones y despues se esprimen en vino y

vinagre, se le echa un pedazo de azucar, laurel, nuez noscada, clavo, canela, pimienta y ajenjibre: se asa la gallina y se echa en el caldillo de un dia para otro; se saca el zumo del betabel y aceite para la última capa, y se le echan cebollas rebanadas, jitomate, ajonjolí, aceitunas, alcaparras y alcaparrones.

138. *Biñasol.*

Se hace el caldo de vinagre y vino, y se pone á sancochar la ternera; ya que esté se hace rebanadas en el mismo caldo y se sazona despues de aprensada la carne: se echa en el caldillo piña, manzana, pasas, almendras, piñones, azucar y pan quemado, canela, clavo, pimienta entera, naranja y laurel.

139. *Cabritos rellenos.*

Se hará una pasta compuesta de alfajor y almendras molidras; se cojerán unos pichones y se rellenarán con picadillo de carne de puerco: hecho esto se rellenará el cabrito con la pasta arriba dicha, y en seguida se meterán los pichones asados y cocidos: ya que esté aderezado, se claveteará con clavo y canela por fuera, metiéndolo en el horno y untándole manteca y bizcocho.

140. *Alcachofas.*

Se ponen á cocer con tequesquite, despues que están cocidas, se enjuagan en agua tibia para que se les quite lo amargo: luego se pone á freir en aceite una poca de harina, y se le echa un poco de pimienta, clavo y canela y un poco de vinagre y azucar, y allí se echan las alcachofas y se ponen con lumbre arriba y abajo.

141. *Otras alcachofas.*

Se ponen á cocer en agua con vinagre, laurel, ajo y tomillo, y así que estan cocidas, se hace un picadillo de jitomate, cebolla y ajo frito en aceite, y con este se rellenan las alcachofas.

142. *Pechos rellenos.*

Se pican cuatro lomos anchos, medio de chorizos, un poco de peregil, y á todo esto se le echa azafran y demas especias, ajo molido en polvo y la sal necesaria; asi que se revuelva todo esto, se le echan huevos y se abren los pechos de carnero; han de estar crudos, y abiertos como bolsas, se echa el picadillo dentro de los pechos, y se coserán las bocas: para esto se hace en una olla un poco de caldo fingido, compuesto de unos ajos molidos, agua, sal, manteca, azafran y todas especias; asi que esté hirviendo se echan los pechos alli á cocer, y asi que sea hora de comer, se sacan á que se enfrien, y despues de frios, se parten en rebanadas para que salgan: los pechos van en lugar de torrejas.

143. *Jamon costrado.*

Se toma un poco de jamon y se lava bien; se le quita el pellejo y se hace rebanadas, siempre dejando el cimiento de abajo entero: se pone en un cazo á sancochar con un poco de vino de parras y agua, y se echan unas cáscaras de limon, un poco de tomillo, una raja de canela y un poco de laurel, y con todo esto se ha de poner á sancochar el jamon. que esté mas cocido que sancochado; se sacará del cazo y por las rebanadas se le unta un poco de vino de parras: se le echa una poca de canela, almendra y azucar molida adentro de estas: se harán unos punzones para clavetear el jamon y que quede bien unido; se pone en una tortera con un poco de vino, azucar y canela molida por encima, unos huevos hilados, y asi frio se sirve.

144. *Otro jamon en vino.*

A un jamon se le echa una botella de vino jerez, un poco de pulque, laurel, mejorana, tomillo, canela, clavo y una poca de sal, y se pone en la lumbre, ya que esté muy bien lavado el jamon y refregado con

escoveta; asi que ya está cocido, se le echa azucar molida y se quema con una plancha.

145. *Tortolado.*

Se muelen bastantes alcaparras, jitomates y ajos; se pondrán á freir, y se le echará clavo, pimienta, canela, un pedacito de azucar y una punta de vino de parras, aceitunas y tornachiles; ya estando hecho esto, se cocerán unas gallinas y se echarán en el caldo.

146. *Soletas de pulpas de carnero.*

Se rebanan muy delgadas unas pulpas de carnero; se pica jamon, peregil y alcaparras, se endurecen unos huevos y se amasan las yemas con este recaudo: se le echa pimienta, clavo, canela, azafran, y se hacen unas rebanadas de la carne; se echa un poco de este picadillo, se envuelven como cigarros y se prende con una estaquita, y asi se van haciendo todas: se frien en manteca con huevo, y asi que estén fritas, se pican un poco y se ponen en una olla con un poco de vinagre, vino de parras, pimienta, clavo y canela; se echan en la olla las soletas con una poca de manteca, se ponen á cocer, se tapa como estofado, y se muelen unos jitomates y ajos para freirse, con aceitunas, tornachiles, almendras, pasas, piñones, acitron, chorizos, todo esto no en la olla sino en los jitomates, y luego las soletas.

147. *Coetes.*

Se toman unos huevos con claras, una poca de manteca, tantita sal, un poco de vino, un poco de dulce y la harina que pidiere hasta que quede bueno, de modo que se pueda estender con el palote, y se van envolviendo los canutos que se quieran, los cuales sirven de molde, y se echan á freir, se sacan y rellenan de lo que gusten.

148. *Torta real.*

Se toma una cajeta de membrillo grande, se muele en un metate, se baten huevos como para marque-

zote y unos bizcochos de dulce tostados y molidos: se echan en una olla donde ya los huevos estén batidos, y allí su azafran, bastante clavo, pimienta, un poco de ajenjibre, nuez noscada, pasas, almendras, piñones y agua de azahar, y todo se revuelve; se tiene hecha masa como la de los coetes, y en una cazuela untada con manteca se pone de la masa una hoja delgada y otra de lo batido, que esté ralito, y por arriba se le pondrá un enrejado con la misma, y se van metiendo en el horno ya que esté de buen temple.

149. *Oajaqueño.*

Se pondrán á remojar chiles anchos bien desvenados para que no piquen en agua caliente con sal; se muelen con jitomates cocidos, clavo, canela, plátanos guineos, y se pone á freir todo esto en manteca; despues se le echa gallina cocida ó carne de puerco ó todo junto, con un pedazo de azucar, vinagre y sal, quedando colorado, no blanquisco; se le echa ajonjolí tostado, pasas, almendras, piñones, acitron, aceitunas y chiles: si no hay nada de esto, importa poco; si queda aguado, se espesará con un pedacito de pan tostado, y asi se sirve.

150. *Angel.*

Se toman unos cuartos de pollos, si son de gallina, han de estar sancochados; se unta una cazuela con manteca, se rebanan jitomates, cebollas y ajos, y se va poniendo una capa de cada cosa y otra de los pollos, echándole jamon, peregil picado, pasas, almendras, piñones, acitron, pedazos de huevo cocido, ajonjolí tostado, sal necesaria, agua poca como un cuartillo, y se pone esta cazuela en la lumbre con un comal encima con lo mismo, cosa que consuma el caldo: así que ya esté cocida la carne, se le echará un pedazo de azucar, de modo que quede ni desabrido ni dulce, vinagre, azafran, especias finas y un pedacito de pan remojado, quedando esto sin caldo, pero que

no se queme el jitomate, sino solo se consuma la agua; se le echan chiles, aceitunas, alcaparras, alcaparrones y chorizos; se quita de la lumbre y se rocia con vinagre y vino de parras.

151. *Panza rellena.*

Se cortará una panza en pedacitos y otra quedará entera; la que está en pedazos se echará dentro de la entera con morcilla, pies, lengua, jamon, garvanzos, coliflor, ajos y bastante pimienta; todo esto se revuelve, se amarra y se pone á cocer con agua, ajos y manteca, y se deja toda una noche; despues se rebana, se le echa pimienta, aceite y sus rebanadas de limon.

152. *La varita de virtud.*

Se muelen jitomates, se ponen á freir con un puño de canela molida y cocida; se le echa la carne, almendras, pasas y rebanadas de ajo: luego que esté cocida, se aparta de la lumbre, y se le agrega vino de parras y ajonjolí por encima.

153. *Lomos rellenos.*

Se toman unos lomos de puerco y unas pulpas de carnero; se pican muy bien estas, se ponen á cocer y se vuelven á picar: así que esten, se prevendrá una cazuela con ajonjolí molido y bastantes chiles anchos; y estando bien ahogados, se echa allí el picadillo, se pone á enfriar y se abren los lomos por la mitad para rellenarlos, cosiéndolos con pita para asarlos entre dos fuegos: luego que esté todo esto, se pondrá una cazuela en la lumbre con el mismo pipian; y estando el lomo bien frito, se partirán en rebanadas y se echarán en el caldillo: estando ya de sazon, se apartarán del fuego.

154. *Otros mechados.*

Se punzan los lomos con cuchillo, y en las cortaduras se meterán clavos, canela, pimienta, ajos y jamon, acabando de tapar las cortaduras con peregil

picado: puesto así en una olla, se le echará jitomate en pedazos, con las mismas especies, una tasa de vino. otra de vinagre y otra de agua, su manteca y sal; puesto á cocer, se tapa la olla con un pliego de papel mojado y otra encima con agua: estando bien cocido todo, se sazonarán con especies finas, azafran, chorizos, alcaparras y aceitunas: con este se puede hacer otro de gallina.

155. *Estofado flamenco.*

Hechas las raciones de carnero, se mechan con dientes de ajo picado, canela, pimienta y clavo: á todo esto molido, se le agrega bastante jitomate rebanado sin pepitas, y puesto en una olla, regulando un tanto de vinagre y otro de agua; se pondrá esta tapada al fuego hasta que se cueza y consuma el caldo.

156. *Enyerbado.*

Sancochado los pollos ó lomos, se cojerá un tanto de peregil, orégano, yerbabuena y hojas de lechugas; se picarán jitomates, cebollas rebanadas y tornachiles: untada una cazuela con manteca, se irá formando una capa de esto y otra de dichos pollos ó lomos hasta concluir: puesta esta á dos fuegos con mas manteca por encima, se le echará pimienta, clavo, aceite, vinagre y un poco de caldo, teniendo cuidado de apartarlo del fuego luego que éste consuma.

157. *Gallinas descalabradas.*

Picadas unas cabezas de ajo, cebollas blancas, con unos pocos de rabos de estas, se ahogan en manteca con un poco de orégano, vinagre y nuez noscada; se tendrá prevenida sangre de puerco fresca y se echará inmediatamente, teniendo cuidado de estarlo moviendo, de modo que no se cuaje: en este intermedio se echarán los cuartos de las gallinas y un poco del caldo en que se han cocido, agregándole clavo, pimienta, canela, ajonjolí, piñones, pasas y al-

mendras, hasta que venga á quedar consumida en la mitad de la sustancia del caldo.

158 *Gallina viuda.*

En una cazuela con manteca bien caliente, se echará queso añejo molido, bizcochos duros, canela, pimienta y clavo: frito esto, se toma la gallina y se rellena, la que cosida con pita se pondrá en una cazuela al horno, teniendo prevenido el caldo en que esta se ha de echar en cuartos, compuesto de vinagre, canela, azucar, clavo, pimienta, piñones, pasas y almendras, en que debe quedar concluido.

159. *Otras en viudo.*

Fritos en manteca unos ajos rebanados, cebolla menuda, jitomates asados sin pellego y picados, con bastante peregil; se echarán allí unas postas de carnero ó gallina, agregándole despues especies de clavo, pimienta, canela, nuez noscada, ajos, culantro tostado y azucar, todo esto molido, y vino y alcaparras, que es con lo que forma el caldillo.

160. *El barbon.*

Se pican jitomates, peregil, ajos y jamon, y ahogado esto en aceite, se le echa la gallina ó carne asada, con un poco de azafran.

161. *Torta de gallina.*

Se cuecen higados, chorizos, jamon, mollejas y lomo, trozado todo esto en pedazos menudos; se frien jitomates, ajos, chiles verdes y demas especies, con un poco de azafran: frio todo esto y bien revuelto, se baten huevos, se rebana pan frio muy delgado, se unta una cazuela con manteca, y se van formando una capa de este pan y otra del huevo revuelto con todo lo espresado, y juntamente alcaparras, alcaparrones, aceitunas y almendras: á la última capa de pan, se le echa todo el caldo que ha sobrado, para que esponje esto toda la noche; y al dia siguien-

te, se pone á que cuaje entre dos fuegos, con un poco de limon y pimienta molida por encima.

162. *Coles empinadas.*

Se pican unas coles blancas y se ponen á cocer con sal y garbanzos; puesta en la lumbre una cazuela con manteca, se echa esto con jitomate molido, lomo y costillas de puerco, y si se quiere añadir unos pedazos de carnero, han de estar dorados en manteca por separado: llevará especies de ajenjibre, el vinagre necesario, aceitunas, chiles en escaveche, alcaparras y alcaparrones.

163. *Guisado de trapos.*

Se ponen á cocer chorizos, espaldilla, lengua y pedazos de lomo de puerco: por separado cebollas cocidas y fritas, camote, coliflor, y pasas en pedazos: en la mitad del caldo en que se coció lo primero se echa todo para que vuelva á hervir con pimienta, clavo, canela y culantro, hasta que consuma dos terceras partes; luego se le aumenta huevos cortados con limon, y vinagre, para que quede al modo de huevos revueltos.

164. *Vaca rica.*

Una libra de pulpa de vaca puesta en una cazuela, se le echa sal bastante, y está así cuatro dias; despues de ellos se lava muy bien, se le quitan todos los huesos y pellejos, y se va mechando con una andana de jamon bien revolcados en estas especias de clavo, pimienta, canela, tomillo, laurel, mejorana y orégano: ya que esté mechada, se rocia con vinagre de Castilla y se deja á que seque; se frie en manteca y luego se pone á cocer, echándole dichas especias y yerbas referidas: dos botellas de vinagre y la agua regular para que se cueza, con una cáscara de naranja de china y unas cortezas de zanahoria: despues se va rebanando y puesto en un platon, se le echa aceite de comer.

165. *Chanfaina.*

Se muelen chiles anchos remojados, canela, ajos, cominos, pimienta, canela, clavo, un poco de pan remojado, y bastante orégano: puesto á freir esto en manteca con vinagre, no se le echa agua, y se van picando los bófes, hígados, chorizos, longaniza y jamon para que vaya cociéndose hasta que quede seco; luego se adorna con tornachiles, aceitunas, pasas, almendras, y aceite de comer por encima.

166. *Gaspacho.*

Se hacen rebanadas de pan y se mojan en vinagre, azucar y limon: se van formando las capas en estos términos; una de este pan, y otra de peregil picado; idem pan, y otra de jitomate crudo; idem pan, y otra de alcaparras bien cocidas; otra idem de pan, y otra de aceitunas y tornachiles; otra de pan, y la última de pechuga de gallina, poniendo ésto entre dos fuegos hasta tanto se conozca esté de buen cocimiento.

SOPAS.

1. *Sopa dorada.*

Se dora el pan rebanado, sin quemarlo, en manteca; se hace almibar de medio punto, y se le echa azafran, clavo, canela y pimienta; se van poniendo capas de cada cosa, chorizos, longanizas, morcon y gallina, todo frito; vino y ajonjolí tostado, y que dé un hervor para apartarlo.

2. *Otra dorada.*

Se frien rebanadas de pan frio, que estén delgadas, en manteca hasta que se doren; se frien pedacitos de gallina, carne de puerco, chorizos y jamon; así que está todo dorado, se hace almibar de medio punto, y se le echa bastante vino y azafran: se pone esta carne y este pan como para capirotada, y se

le echa el almibar que con el vino ha de quedar de medio punto: se pone la cazuela al baho de una olla ó en el rescoldo, y se le echa ajonjolí tostado, canela molida, acitron, pasas, almendras y piñones; en seguida se cuela la leche ya que esté bien cocida, poniéndose esta á enfriar, agregándole marquezote frio de tres ó cuatro dias, pasas, almendras, piñones y ajonjolí tostado: se cojen diez y ocho huevos, se baten como para freir, con cinco claras menos, en una cazuela con manteca.

3. *Otra dorada.*

Se rebana el pan frio que no esté apelmazado, se dora en manteca de modo que no se queme: el caldillo se hace de almibar de medio punto, en que se echará azafran, clavo, canela, pimienta, y unos granitos de culantro: puesto un sarten con dicha almibar en la lumbre, se le echa el pan suficiente, agregándole chorizos, longaniza, morcon, encuentros de gallina, pasas, almendras, piñones, acitron y ajonjolí tostado, todo esto por encima; y luego que haya dado un hervor, se sirve con una roceada de vino, y su gragea.

4. *Capirotada nevada.*

Se hacen rebanadas de pan y se frien en manteca hasta que se doren; se baten las natillas con la leche, y se van poniendo una capa de estas y otra de pan tostado: hecho esto, se hará un caldillo de jitomates molidos, sazonándose con vino y todas especies, menos cominos; así que esté, se pondrá á freir en manteca y se revolverá todo.

ENSALADAS.

1. *Ensalada revuelta.*

Se muelen chiles remojados y ajos; se cuecen calabacitas, coliflor, betabeles, zanahorias y cebolla; se

revuelve en el chile molido y se le echa canela, pimienta y unas manzanas en cuartos; pasas, almendras, orégano, aceite y vinagre.

2. *Otra de manzanas.*

Despues de mondadas las manzanas, se lavan y se dejan en agua toda la noche; al otro dia se echan en chiquihuite á que se escurran; se ponen en una cazuela; se muele piña y naranja, y despues de coladas se le echa aguardiente, azucar molida y bastante canela, á que quede de gusto: se añaden pasas, almendras y granada, y cuando se sirvan los platos, su canela por encima.

3. *Otra de cebollas rellenas.*

Despues de cocidas las lechugas, zanahorias y betabeles, se pican y zasonan con aceite y vinagre: se le echa coliflor tambien cocida, aguacate, granada, almendras y pasas; todo esto revuelto. Las cebollas ya cocidas, se rellenan de esta ensalada y se ponen en los platones, con nogada por encima, bastante aceite, almendras, pasas y gragea.

4. *Otra de betabeles.*

Se ponen á cocer los betabeles y zanahorias, y despues se pican muy menudito: se tienen molidos unos chiles anchos desvenados con ajo, cominos, pimienta, clavo, canela, sal y orégano; se dejan toda la noche y á otro dia se sacan sin esprimir; se echa aguacate, cebolla cocida, aceite y vinagre, aceitunas, tornachiles, pasas, almendras y ajonjolí tostado.

5. *Otra de capas.*

Se pican lechugas, betabeles, zanahorias, coliflor; se echan piñones, nuez, alcaparras, aceitunas, chilitos, pedacitos de acitron, aceite y vinagre, unas gotas de limon, azucar, rebanadas de pan fritas en manteca, con un poquito de aceite y unos pescados blancos limpios y fritos con huevo: se van poniendo las capas de ensalada, luego el pan y despues los

pescados, y de este modo se formarán las capas que se quieran.

6. *Otra de calabaza.*

Mondada y picada ésta, se echará en agua hirviendo, y se deja hasta que esté tierna; luego se aparta y se le echa en agua fria, mudándoles cuatro aguas: á continuacion se echa en vinagre, para que al dia siguiente se sazone con sal, aceite, almendras, pasas, piñones, aceitunas, chiles, cebollas, acitron, azucar, ajonjolí y granada.

7. *Otra capuchina.*

Picadas unas manzanas, se le esprime zumo de naranja colada, y se le agrega azucar molida, aderezándola con piña picada, unos gajos de naranja, dulce, vino y canela.

8. *Otra de melones.*

A dos melones regulares enjugados y picados, se le echan ocho jitomates, cocidos con sal y deshechos sin ollejo alguno, adornándolo con ahuacate picado, sal, vinagre, aceite y orégano: por este mismo estilo se hace la de pepinos.

VARIAS CLASES DE DULCES ESPECIALES.

ANTES.

1. *Ante de plátano.*

A doce libras de azucar clarificada y en punto de espejo, se le echa seis reales de plátano guineo limpio y remolido; luego que esté de punto de cajeta, se deshace un poco de panecillo en agua y se tiñe la pasta del color que uno quiera, y se le echa canela, clavo y pimienta; se aparta luego del fuego, se le revuelve ajonjolí y se van formando capas de esto y de mamon mojado en miel.

2. *Otro de piña.*

Hecha la piña en conserva y partida en pedazos, se deja de punto alto; luego se le echa vino blanco, á que quede de medio punto, y se hacen capas de esto con canela y otras especies y de mamon, adornando la última con pazas, almendras, acitron, piñones y grajea.

3. *Otro de nabos.*

Se ponen á cocer estos mondados y rebanados, se le están mudando aguas hasta que pierdan el sabor: molidos despues se deshacen en leche cruda, y se pone á hervir á fuego manso; conforme vaya consumiendo, se le va echando mas leche hasta que despegue, y una mantequilla; sigue hirviendo, y luego que esté de punto de manjarblanco, se aparta y se echa el mamon, dándole el tanto del dulce que agrade.

4. *Otro de manteca de coco.*

Se mondan y rayan estos; se echa en agua caliente, se revuelve bien y se deja al sereno hasta otro dia, en que se tendrán prevenidas rebanadas delgadas de mamon y una poca de leche cocida con el dulce necesario: se irán rociando los mamones con esta leche, y se formarán las capas, echándole un polvo de azucar y canela; encima de esta se echará una del coco serenado, y en la última que se forme, se hará de doble grueso á las demas, para que puesto el platon al vaho de una olla de agua hirviendo y tapado con un comal, con fuego forme costra; y cuando haya consumido parte de la manteca de la última capa, se aparta del fuego y se adereza con canela, azucar y pastillas por encima.

5. *Otro de pechugas de gallina.*

Se cuecen estas y se rellenan con pasas, almendras molidas y piñones: el melado se hará con olores, canela molida, la azucar necesaria, pasas, almendras, piñones, acitron picado y ajonjolí; luego que es-

té de medio punto, se frien las pechugas y se echan en el melado á que acabe de tomar el punto necesario, se aparta del fuego y se sirve.

6. *Otro de marquezote.*

Se muelen cocos, y se echan en infusion en agua de azahar hasta el dia siguiente en que se hace la almibar; luego que está de medio punto, se le revuelve el coco, y continúa hasta que quede de punto regular para que se le agregue ajonjolí tostado, piñones y avellanas martajadas, debiendo quedar el punto jugoso: á continuacion se parten los mamones en pedacitos, de modo que quepa el relleno, y se irán colocando en un platon ó fuente, cubriéndolo con dicha almibar espesa, con vino: concluido todo, se adorna con grajea ó pastilla por encima.

7. *Otro de manjar real.*

A dos libras de almendra bien molida, se le echan seis de azucar y una pechuga de gallina sancochada y picada, como para jigote: se echa esto en un cazo, y puesto al fuego, se está desliendo con una cuchara hasta que esté de punto regular para que se le agregue pasas, almendras, piñones, acitron y agua de azahar: se parte luego el marquezote y se empiezan á formar las capas en una fuente que queden bien cubiertas con dicha pasta, y en la última despues que se haya enfriado, se le pondrán todos los adornos necesarios.

8. *Otro de bienmesabe.*

Se previenen mantequillas, requezones y natas, igual cantidad de cada cosa, é incorporado todo; á proporcion de esto, se hace la almibar suficiente á que quede de punto alto para que se le revuelva esta masa: por separado se tendrá canela molida, pastilla y agua de azahar; rebanado el marquezote, se irán formando las capas de este modo. encima de dicho marquezote otra de la mantequilla, requezon y

natas en la almibar; encima de esto canela, pastilla, piñones, pasas, almendras, acitron y una rociadita de agua de azahar: para la segunda capa, marquezote, otra de mantequilla embarrada, rociada con almibar, canela, pastilla, agua de azahar, piñones, pasas, almendras y acitron: succesivamente se irán formando las demás en el mismo órden que las primeras con todo lo dicho, hasta completar el platon ó fuente, el que se pondrá á la boca de una olla con agua hirviendo, tapándolo con un comal con fuego, dejándolo el tiempo necesario hasta que se conosca haber tomado ya cocimiento, lo que se esperimentará metiendo un popote gordo por varias partes; luego que esté lo de encima dorado, se aparta del fuego y la agua, para que frio se adorne por encima del mejor gusto que se quiera.

9. *Otro de bienmesabe.*

Se toma la porcion de almendra que se quiera, mondada y bien remolida, se echa en la almibar de punto alto con una poca de agua de azahar, y se pone á cocer á fuego manso hasta que se incorpore y haga masapan; se aparta y se tendrá prevenida una poca de masa de tamales, la que se embarra muy bien en las hojas, y adentro se echa la de almendra á que formen unos tamales grandes; cerrados estos, se ponen á cocer hasta que queden macizos; despues se sacan, se les quita las hojas y toda la masa de afuera, sacando unicamente la de almendra que se partirá en rebanadas para que se vayan friendo con huevo en manteca, y se echan en la almibar que estará de punto, aderezándola al último con vino blanco, fruta seca, dulce, y canela.

BOCADILLOS.

10. *Bocadillo de requezon.*

A una libra de éste, libra y media de azucar;

hecha almibar esta y clarificada, se aparta y bate hasta que haga espuma: batido el requezon aparte, se echa en la miel y se está revolviendo para que no haga tolondron; se vuelve á poner á la lumbre, y se sigue batiendo hasta que haga bola y tome punto para apartarlo y echarlo en el cajon con su grajea por encima.

11. *Otro de piñon.*

A cinco libras de azucar clarificada de punto de espejo, se echa una de piñon molido, media de camote y media de almendra: todo esto revuelto se pone á cocer hasta que hace téz, luego se aparta, se bate y se echa en el cajon, con su grajea por encima.

12. *Otro de nuez.*

A dos libras de azucar, una de nuez fresca mondada y molida, y se sigue el mismo método que en las anteriores.

13. *Otro de rosa.*

Clarificada la miel, se le dá el punto á que haga bolita en el agua; despues se aparta, y luego que esté bien cortado, se le echa la rosa, sin ponerlo á la lumbre.

CUBILETES.

14. *Cubiletes de canela.*

A dos libras de azucar clarificada, una de almendra molida que quede de punto bajo: se cuece media libra de jamon gordo, se muele, se echa en la pasta: se baten catorce yemas de huevos, se le echa una libra de azucar bien remolida, un poco de pan abiscochado idem, y onza y media de canela; revueltos todos estos ingredientes á la pasta, si se advierte que queda muy espesa, se echa otra poca de la misma almibar y se deja reposar: la masa se hace con una

poca de harina, huevos y manteca, todo á proporcion de que despues de bien amasada quede tierna para irse estendiendo y untando con manteca fria; se echa el relleno y se cubre este con una hojita delgada de la misma masa, su ajonjolí por encima, y se mete en el horno que no esté muy caliente.

15. *Otro de arroz.*

A medio de arroz cernido y molido, se echan cinco claras y diez yemas, tantita sal y cuartilla de manteca: amasado esto muy bien, se estiende, se untan los cubiletes con manteca fria; se echa el relleno de la pasta ó picadillo segun se quiera, se cubre con la misma masa delgada y untados con manteca derretida, y se meten al horno.

16. *Otro de mantequilla.*

A una libra de harina de flor, se echan dos huevos enteros, tantita agua tibia y sal; se amasa esto bien hasta que quede suave; estendido á palote, se le van poniendo unas pelotitas de mantequilla fresca bien lavada, se dobla la capa, se echa sobre esta mas mantequilla, se vuelve á doblar la capa, y á cinco ó seis dobleces en los mismos términos, vuelve á palotearse y se estiende para ir cortando los cubiletes y echarles el relleno de carne, cajeta ó pasta; se tapa con su respectiva capa de la masa, se unta con mantequilla y se meten en el horno.

17. *Otro de carne.*

Se pica un lomo de puerco, y se le echan todas especias; estará prevenido el nistamal lavado y molido, y puesto en una cazuela, se le echa agua de sal y manteca; se hacen unos tamales, se ponen á cocer, despues se muelen con unas yemas de huevo y se va haciendo la masa muy delgada en el mismo metate; de estos se van formando los cubiletes para echarles el relleno, luego se tapan y frien en manteca.

18. *Otro de almendra.*

Una libra de almendra mondada y molida en poca agua, nueve claras de huevo batidas hasta que estén duras, diez y ocho yemas, un puño de azucar molida, y untados los moldes con mantequilla, se les despolvorea un poco de biscocho duro bien remolido para que se peguen; se echa todo lo antes dicho que esté bien incorporado y se mete á cocer al horno: al siguiente dia se sacan del molde, se pican por todos lados con un alambre gordo y se echan en almibar aguada á que hierva á fuego manso; aparte se tendrá hervida almibar espesa para echárselos por encima y clavetearlos bien con piñones.

CONSERVAS.

19. *Conserva de granadita de China.*

Se mondan estas y echan en agua clara bien caliente, teniendolas por espacio de nueve dias y mudándoles dicha agua diariamente; se tiene la almivar clarificada de medio punto, y se echan para que en tres dias consecutivos puestas al fuego penetren bien y queden de punto regular.

20. *Otra de cebollas.*

Se cuecen estas las mas blancas y mejores que haya con una poca de sal; despues se deshojan y echan en agua tibia, teniendo cuidado de mudarsela cuantas veces sea necesario hasta que pierdan enteramente el sabor; se tomará la azucar necesaria, y clarificada se pone al fuego; ya que está algo subida de punto, se echan las cebollas para que vayan conservando hasta que queden de punto regular. Puede servir de ante, echándole en platos y rociándola con bastante vino blanco, una poca de azucar, canela y pastilla por encima.

21. *Otra de sandia.*

Se troza esta en rebanadas y se pone al fuego en agua y una poca de sal; luego que esté cocida, se aparta y se le mudan varias aguas hasta que pierda el mal sabor: puesta la almibar clarificada al fuego, se le echa la sandia para que se vaya conservando, hasta que quede de color de vidrio.

22. *Otra de chiles rellenos.*

Descoronados estos con suavidad y desvenados, se les quita las pepitas, se enjugan y echan en agua de sal, la que se les mudará al dia siguiente con otra que tenga una poca de sal asentada: á la media hora se le muda esta y pasa á la primera agua, teniendo cuidado de variarla las que fueren necesarias hasta que pierda el picante; en seguida se ponen al fuego á que den un hervor, se prueban, y si perciben aun algun sabor de picante, se echan en agua clara hasta que se les quite. Se clarifica el almibar, y puesta al fuego manso, se echan los chiles para que vayan conservando: luego que estén bien conservados, se rellenan de pasta de cidra, coco ú otra cualesquiera cosa, para cubrirlos despues con su ajonjolí y agua de azahar por encima.

23. *Otra de naranja.*

Se toman las naranjas bofas y se mondan á cuchillo ó á rayo; se les dá unas cuantas sajaditas y se echan en agua de sal, mudándosela cada dia; despues de tres dias, se echan en agua sola y se le muda cada dia hasta que no tengan amargo: luego se ponen á cocer con sal, y dado el primer hervor, se les quita aquella agua y se les echa otra simple y tibia para que no se pasmen, y se ponen á hervir; y tantas cuantas veces saliere amarilla el agua en que se cuecen, se les ha de mudar hasta que salga clara, y estando ya bien cocidas se quitan del fuego, y despues enjuagadas en dos aguas tibias, se echan en

la almibar de medio punto, y en tres dias con fuego lento se les dá el punto: esto se entiende con gajos y todo, y si se quiere hacer sin ellos, se hace mas presto.

24. *Otra de pera vergamota.*

Se ponen las peras á cocer en una olla con zacate de carbon en el fondo, y encima de ellas con tequesquite en el agua: asi que estén bien cocidas se mondan y se pesan, y á cada libra y media, se clarifica la almibar y se le echa jalea de durazno, la que bastare á que tome cuerpo; y estando de medio punto, se echan las peras y se le dá el punto en dos dias.

25. *Otra de cidra.*

Se cojen las cidras y despues se rayan, apartándole las tripas; se echan en un cotence y se amarra, cosa que quede flojo; se echan en una batea y se lavan con agua, untándole jabon; se refriega como la ropa hasta que larga el amargo, y despues se enjuaga con muchas aguas hasta que ya no sepa á jabon: se tiene clarificada la almibar de medio punto, se echa la cidra y se le dá el punto que se quiera.

26. *Otra de limones.*

Se toman los limones grandes y se van picando con un fistol; se echan en agua donde se tienen por nueve dias, mudándosela diariamente; despues se ponen á cocer con sal, que estén blanditos, se van mondando sutilmente, se vuelven á echar en agua hasta que no amarguen, y siempre que en los nueve dias se les muda el agua, se pican de nuevo con el fistol: clarificada la almibar necesaria, conforme la cantidad de limones, se pone de punto de espejuelo y allí se van echando, y á fuego manso van conservandose en tres dias.

27. *Otra de durazno.*

Se buscan los duraznos mas maduros y colora-

dos por fuera, pero que esten tiecesitos; se hace la cernada de ceniza, que ya asentada se pone á hervir el agua, y se van echando los duraznos poco á poco porque no se machuquen: así que se hayan cocido bien, se van sacando y pelando con los dedos, y echándolos en agua fria: la almibar de azucar muy blanca se clarifica, y se pone de punto de medio espejuelo, y lavado muy bien el durazno en agua fria se echa el almibar: así que dan dos ó tres hervores, se apartan del fuego hasta otro dia que darán otros dos ó tres hervores, y se apartan: al tercer dia se les acaban de dar el punto de medio espejuelo.

28. *Otra de pepinos.*

Se toman los pepinos y se echan en agua de sal á desflemar un dia; al siguiente se mudan dos ó tres aguas á que desflemen bien, y se les van dando unos piquetitos sutiles, y se echan á cocer; luego que esten se sacan y se enjugan bien, se echan en la almibar que ya estará clarificada y de mucho punto, y allí se van conservando hasta darles el que quisieren.

29. *Otra de granaditas sin tripas.*

Despues de mondadas se destripan por la cabeza, cosa que queden enteras; se echan por tres dias en agua de cal asentada, mudándoles ésta cada dia; despues otros tres en agua clara, y si estos no bastan á que vayan esponjando, pueden tenerse nueve: así que esten, se pasan por agua caliente, y se van echando en el almibar clarificada de medio punto: se pone al fuego, y luego que hayan hervido un poco se apartan, y al dia siguiente se les dá el punto que se quiera.

30. *Otra de duraznos enteros.*

Despues de mondados los duraznos con una cuchilla de punta, se les saca el hueso por la corona, dejándolo entero, se echan á cocer sin que se deshagan: despues de bien cocidos, se echan á que se

escurran en un chiquihuitito, y despues en agua hasta que no les quede ninguna jalea: se tiene ya la almibar clarificada de medio punto y se ponen á que hiervan un poco, y al otro dia se le dá el punto de espejuelo.

31. *Otra de melon.*

Los melones maduros y buenos para comer, se parten en tajadas, y mondándose y pasándose por el agua caliente, cosa que queden no deshechas, pero cocidas; se echan en el almibar de medio punto, hierven un poco, y á otro dia se les dá el punto que se quiera.

32. *Otra de calabaza de castilla.*

Estas se mondan y destripan, y de la carne se hace tiriyas, se ponen á cocer con tantita sal; se echan en agua tibia á que se desalen, luego en la almibar clarificada de medio punto, y despues que hayan hervido, se les echa una poca de jalea de tejocote, manzana, ó durazno, y á otro dia se les dá el punto de espejuelo.

33. *Otra de guinda.*

Se deshuesan, y desde el dia antes se les estan mudando aguas, y cada vez que se les muda, se manean para que larguen la agüita colorada: así que sale algo clara, se ponen en agua á que den un hervor y salga mas agua colorada: se les muda aquella y se echan en la almibar clarificada, y en dos dias se les dá el punto alto.

34. *Otra de cupulines.*

Tambien se deshuesan y se enjuagan, y luego se echan en la almibar de medio punto, y en dos dias se les dá el punto alto.

35. *Otra de jitomates.*

Se toman los jitomates mas encarnados y se ponen á cocer; se les quita los oyejos, y mudándoles dos ó cuatro aguas frias, se echan en el almibar de

punto, alto y se dejan hervir hasta que tomen el punto menos que de espejuelo.

36. *Otra de pera parda.*

Se ponen á cocer las peras en agua de tequesquite bien tapada la olla; despues se mondan y se van echando en la almibar de medio punto clarificada, y en hirviendo un poco, se dejan hasta otro dia que se les dá el punto alto, teniendo cuidado que á la azucar, tanto como al membrillo, se le eche una poca de jalea en la almibar.

37. *Otra de tlalayotes.*

Se toman los tlalayotes y se ponen á cocer; despues se les sacan los corazones y se les quitan los ollejitos de encima; se van echando en la almibar clarificada de medio punto, se dejan hervir y se apartan hasta otro dia que se les dá el punto alto.

38. *Otra de higos.*

Se cojen los higos de sazon, cosa que les salga la leche al cortarlos, y estos se ponen á cocer; así que esten muy blandos, se echan en la almibar de medio punto, y en tres dias que vayan hirviendo á fuego manso se les dá el punto alto.

39. *Otra de cacalozuchitl.*

Esta conserva se hace en todo como la de rosa de San Juan, teniendo cuidado, así en esta como en todas las que se hacen de flores, que cuezan mucho, porque en eso consiste que no rechinen al oomerlas.

40. *Otra de retama.*

Se cojen solo las hojitas, quitándoles las semillas de adentro: estas se ponen á cocer en bastante agua, y así que esten bien cocidas, que en esto consiste que no rechine, se le muda aquella agua, echándole otra caliente: se tiene ya la almibar clarificada de medio punto, se echa allí á hervir á medio fuego ó fuego manso hasta que estén bien cocidas, y despues se le dá el punto de espejuelo, advirtiendo que

cuando esté de medio punto, se le echa una poca de jalea para que no se azucare.

41. *Otra de rosa de San Juan.*

Se toman las hojitas de esta flor, y sin despuntarlas se echan á cocer mucho en bastante agua, haciendo todo lo demas, segun como la de retama.

42. *Otra de rosa de castilla.*

Despues de despuntada la rosa, se pone á cocer mucho, y á una libra de esta, cocida, seis onzas de almendra pelada y molida; á libra y media de esta masa una de azucar, y en estando la almibar de medio punto, se echa la masa y se deja hervir hasta que tome el punto de espejuelo bajo.

43. *Otra de chavacanos.*

Se buscan los chavacanos, ni muy verdes ni muy maduros, procurando que sean iguales, porque en no estandolo no salen buenos: se ponen á cocer con agua de lejia de ceniza, y en cuanto se empiezen á desoyar se apartan, se deshuesan y se echan en agua tibia de sal, que queden hasta otro dia que se sacan, y se echan en otras hasta que se desalen: se les quita el agrio: se tiene la almibar clarificada de medio punto con una poca de jalea de lo que ofreciere el tiempo, como no sea de membrillo, y se echan en ella, se ponen en fuego muy suave, y no se menean con cuchara sino con el mismo cazo: así que han hervido se apartan, y estando frio se vuelven á poner al dia siguiente con la misma diligencia de ponerlos dos veces en el fuego, y se les dá el punto de espejuelo.

44. *Otra de clavel.*

Se deshojan los claveles sin despuntarlos, se ponen á cocer, despues de cocidos se pesan y se les echa la misma almendra y azucar como á la de rosa en la almibar de medio punto: en dicha almibar se ha de haber echado zumo de granada, el que basta-

rá para ponerla colorada, y se le dá el punto de espejuelo bajo.

45. *Otra de jicama, almendra y camote.*

Despues de cocido el camote se muele, como tambien la jicama y almendra, y estando todo molido se revuelven las tres cosas en iguales partes: luego se pesa, y á libra de esta masa se le echa un cuartillo de almibar de medio punto y se pone á hervir, hasta que tomando punto que echada en un plato haga cortesa: luego se echa en las cajas y se asolea.

46. *Cascos de guayava.*

Se cojen las guayavas y se mondan muy sutilmente; se parten en medias y se les van sacando las tripas, se van echando en agua fria para lavarlas; se ponen á cocer, y despues se echan con tiento en un chiquihuite á escurrir la jalea: se tiene prevenida la jalea de durazno, y ésta segun la cantidad de guayavas, se le echa en la almibar ya clarificada de medio punto; se pone á hervir lentamente, y despues de un poco se aparta y se deja hasta otro dia que se le dá el punto poco menos que de espejuelo.

47. *Otros de membrillo.*

Se mondan estos y quitan los corazones, haciéndo de cada uno seis cuarterones; se ponen á cocer, se le mudan varias aguas tibias hasta que se hayan desflemado bien: clarificada la azucar, estando de medio punto, se echa toda la pedaceria, agregándole una poca de jalea de manzana, lo suficiente á darle cuerpo á la almibar; despues que haya dado algunos hervores, se aparta, y al dia siguiente se le dá el punto que se quiera alto ó bajo.

JALEAS.

48. *Jalea de piña.*

A un tanto de esta jalea, otro de la de manza-

na ó durazno, y á cada cuartillo una libra de azucar: puesta al fuego, se espuma muy bien y se le dá el punto que á la guayava; despues se asolea.

49. *Otra de guayava.*

Se les sacan á estas las tripas y se cuelan en un ayate ó cedazo, y un tanto de esta jalea y otro de la de manzana, se miden para que á cada cuartillo se le eche una libra de azucar, poniéndola despues al fuego y espumándola hasta que tome punto que se despegue de la cuchara; luego se echa en la caja y se asolea el tiempo necesario.

50. *Otra de granada.*

Un tanto de esta y otra de membrillo medido, á cada cuartillo libra y media de azucar, observándose en lo demas el método de las anteriores.

POSTRES.

51. *Postre de manjar real.*

Se lava un tanto de arroz, se muele, se cuela con leche y se pone á cocer; se muelen unas pechugas de gallina y se ponen á cocer con sal y una poca de manteca; luego que esten, se le echa azucar, la que sea necesaria para que siga hirviendo hasta que tome el punto mas alto que para manjar blanco, y se vacia en unas torteras; estando frio, se parten pedazos y estos se van friendo con huevo en manteca bien caliente, y se van colocando en una cazuela para que se le eche alli mismo el almibar compuesta con almendras, pasas, piñones, acitron, agua de azahar y canela.

52. *Otro de barquillos.*

Se hace un relleno compuesto de requezon, azucar molida en polvo, pastilla encarnada, canela, almendras, avellanas tostadas, pasas, acitron y agua de azahar, todo esto bien revuelto y amasado: se toman

los barquillos, se rellenan con esta pasta y se van friendo con huevo batido en manteca bien caliente, y se tendrá prevenida una cazuela con su respectiva almibar para irlos echando, adornándolos de pasas, almendras, piñones, acitron y ajonjolí dorado.

53. *Otro de leche.*

A seis reales de leche se le echan treinta y seis yemas de huevos, una libra de almidon muy deshecho y la azucar necesaria; luego se cuela y se pone á cocer hasta que vaya espesando para echarle una cáscara de limon ó naranja, una raja de canela, clavo y nuez noscada: antes que se ponga de punto de manjar blanco, se le agrega una mantequilla fresca y sigue hirviendo hasta que quede en el punto regular para echarle por encima un polvo de azucar y canela.

54. *Otro de color de carne.*

Un cuartillo de almendra muy limpia, dos idem de piñones pelados, otro de avellanas idem, otro de nuez chiquitas, otro de idem grande; todo esto incorporado y bien remolido, se pone á cocer en siete cuartillos de leche cruda y dos libras de azucar, hasta que quede de punto regular: si se advierte que saca el color bajo, se le echará un pedazo de panecillo y canela.

55. *Otro de melon.*

Se monda este y se troza, se cuece y se deja en infusion toda la noche; el dia siguiente se le mudan dos aguas y con las pepitas se hace una orchata, la que se cuela por un cedazo, se le echan yemas de huevo, azucar suficiente, canela y clavo, y se bate bien con un molinillo; allí se echan los trozos de melon con un pedazo de mantequilla, se echa en tasa ó cazuela y se pone al fuego á que tome el mismo cocimiento que la gericalla.

56. *Otro de manjar blanco del cerro de Ariquipa.*

A dos libras de leche, cuatro de azucar mata-

jada; colada esta, se le echa seis libras de almidon de flor molido y cernido, una pechuga de gallina tambien molida; puesto este al fuego, se está moviendo de modo que no se corte hasta que tome punto que despegue del cazo, luego se le echa un poco de agua de azahar y continúa dando unos cuantos hervores para despues vaciarlo en un platon, y adornarlo luego que esté frio con canela por encima.

57. *Otro del príncipe.*

A una libra de almendra ó de coco, seis de azucar clarificada y colada, se le echan cuarenta y cuatro yemas sin batir, dos reales de natillas; despues de molida la almendra, se echa en la almibar á que hierva; ya que está de medio punto, se deja enfriar un poco, se echan las yemas y se vuelve á poner á hervir, y á poco se le echan las natillas, y estará hirviendo hasta que se despega del cazo, que es el punto.

POSTRES DE TORTAS.

58. *Torta de natas.*

Rebanado el mamon y mojado en leche con dulce y canela molida, se pone una capa de este y otra de natillas batidas con azucar y canela; consecutivamente se van formando las demas en los mismos términos hasta concluir, para que puesto entre dos fuegos tome cocimiento; y luego que esté medio dorado, se deja enfriar y se le echa una capa de huevos labrados, volviéndole á poner al fuego para que acabe de dorar.

59. *Otra de almendra.*

A una libra de almendra libra y media de azucar; se amasa bien esta pasta á que quede ralita: en un platon ó cazuela se unta manteca y se pone una capa de mamon mojado en almibar aguada, y otra de la dicha pasta; así se van formando las demas ca-

pas, de modo que la última sea de pasta; se pone entre dos fuegos suaves á que incorpore, y estando ya de buen cocimiento, se costra con betún ó yemas de huevo.

60. *Otra prieta.*

A una libra de azucar clarificada, se le echan diez huevos bien batidos; estando la almibar hirviendo, se echa esto é inmediatamente se menea sin cesar, agregándole nueces y piñones: untada una cazuela con manteca se vacia todo esto, revolviéndole un poco de ajonjolí, y se pone al fuego por ambas partes hasta que se dore.

61. *Otra de requezon.*

Se baten muy bien doce claras de huevo hasta que esten levantadas, y se les revuelve las mismas yemas; se hará lo mismo con un requezon de á dos reales, echándole un poco de azucar molida: dividido este en tres partes, una para teñirla con canela, otra con panecillo y la última que debe quedar en blanco; se van poniendo en una cazuela untada con manteca, cada color de por sí, echándole á la última capa un poco de ajonjolí para ponerla entre dos fuegos lentos, para que partido esto en rebanadas, se echen en la almibar caliente, adornándolo despues con pasas y piñones por encima.

62. *Otra de leche.*

A tres cuartillos de leche bien cocida, se echa media libra de almendra molida, libra y media de azucar y unas yemas de huevo; se pone esto á cocer hasta que se despegue, y se va formando con capas de mamon rociadas con leche, poniéndolo luego que esté entre dos fuegos, y queda de gusto.

63. *Otra de arroz.*

Se deshace el arroz en leche con bastante canela y dulce; se pone á cocer hasta que quede bien espeso, luego se aparta á enfriar: se baten los huevos

enteros y se revuelven en dicho arroz á que quede ralito; se le echa mantequilla ó manteca y se vacia en una cazuela untada de lo mismo para ponerla entre dos fuegos, llevando encima su canela. Se pueden hacer buñuelitos de esto.

64. *Otra de dulce.*

Se forma una masa con una arroba de harina, seis libras de manteca, treinta huevos enteros, dos libras de azucar y una poca de sal; se revuelve todo esto muy bien, se palotea y se hacen las tiras: se tendrá ya prevenida la pasta, que se hará de cidra, ó coco ó almendra con el dulce necesario; se forma todo esto en un platon ó tortera, poniéndole sus tiras y ajonjolí por encima, y se mete en el horno.

65. *Otra de agraz.*

Se desgranan media docena de estos, se ponen á cocer en un cazo de agua que haya dado dos ó tres hervores, y se cierne en un cedazo, de manera que solo los huesos queden arriba; se hará la almibar con una libra de azucar de punto subido, y se le echa el agraz para que hierva hasta que espese; si estuviere ralo, se le echa bizcocho molido, bastante canela idem, y algun olor si agrada, apartándole inmediatamente del fuego, para hacer la torta sobre dos ó tres hojas para que se meta á cocer en el horno con su azucar por encima. Se advierte, que algunas agraz ó ubas son muy áccidas, y por lo tanto debe proporcionárseles mas el tanto de azucar que debe llevar.

66. *Otra de almendra.*

A dos libras de azucar blanca de medio punto, se echa una de almendra bien molida; luego que esté de punto entero, se le echan doce claras de huevo bien batidas hasta que levante, se revuelve todo bien y se aparta: la masa se hará de este modo: á una libra de azucar, tres tasas de agua tibia, tres de manteca idem, una escudilla de vino, doce huevos

bien batidos, una poquita de sal y tantita levadura, deshecha en esta cantidad de agua; se echa la harina á proporcion que no quede la masa dura, ni muy blanda ni aguada, y se amasa lo mejor que se pueda: luego se untan unas torteras con manteca y se les va echando la pasta arriba espresada, haciéndole á cada una su enrejado de esta masa para irlas metiendo en el horno, y luego que esten doradas sacarlas.

67. *Otra de marquezote.*

Se pondrá á cocer una cantidad de leche hasta que consuma, y se deja al sereno hasta otro dia: para hacer la torta se toma la leche necesaria, su azucar correspondiente, un poco de almixtle, pastilla olorosa, todo esto se bate con bastantes huevos á que quede bien incorporado: se embarra una cazuela con manteca, y rebanado el marquezote se forma la primera capa en ella, luego otra de la pasta anterior, y encima otra de la nata de la leche serenada; así se van poniendo todas las demas hasta completar la cazuela, que se pondrá entre dos fuegos mansos para que tome cocimiento, teniendo cuidado que no se queme; despues se muele una poca de pastilla y se le despolvorea por encima.

68. *Tirillas de durazno.*

Se trozan estos en tiras menudas, se ponen á cocer, despues se escurren para que les salga la jalea; se echa esta en la almibar clarificada y se les dá el punto de espejuelo, advirtiendo que así en los anteriores como en estos se les echa bastante azucar para guardarlos y preservarse de que no se azucaren, echándoles una poca de la misma jalea que han escurrido.

69. *Otras de membrillo.*

Se mondan estos y parten en tirillas muy delgadas, se echan en agua de sal de la mar hasta otro

dia que se les muda y lavan en otra, poniéndose á cocer hasta que esten blandas: se clarifica la almibar necesaria, echándole una poca de jalea de durazno y las tirillas á que hiervan hasta darle el punto alto de conserva.

70. *Torrejas de natas.*

A un plato regular de natillas bien deshechas, doce ó mas yemas de huevo bien batidas, un poco de mamon desleido, y la azucar correspondiente: bien incorporado esto, se echa en un sarten embarrado de manteca, se pone entre dos fuegos lentos, y luego que haya cuajado se enfria y hacen rebanadas que envueltas en huevo batido se irán friendo en manteca para echarlas en la almibar despues y tomen el cocimiento necesario, adornándolas con pasas, piñones, grajea y agua de azahar.

71. *Otras de pan con vino.*

Rebanado el pan de sopa se rocia con el vino, luego que esté oreado se frie con huevo, y despues se echa en la miel, observando el método anterior.

72. *Escafiroleta.*

A cuatro libras de azucar clarificada de medio punto, una de almendra no muy remolida, y cincuenta y dos yemas de huevo: se bate en el fuego hasta que despegue del cazo que es su verdadero punto.

73. *Pasta de requezon.*

A seis libras de azucar clarificada de medio punto, se le echa un coco, una libra de almendra, un requezon de á dos reales y media libra de camote; todo esto bien deshecho y molido se pone al fuego hasta que despega del cazo: luego se aparta y se acomoda en un platon, poniéndole capas de mamon solo.

74. *Leche burri.*

Un real de leche, medio cuartillo de bizcocho molido, un real de huevos con clara y yema batidos, su correspondiente azucar, almendras y piñones, todo in-

corporado, se echa en una cazuela untada de manteca, y se pone á dos fuegos lentos hasta que cuaje, para que entre luego en la almibar de punto á que concentre, y se adorne con lo que se quiera.

75. *Papin.*

En cuatro reales de leche una libra de almendra molida, medio de arroz idem y doce yemas batidas: bien revuelto esto, se cuela por un cedazo y se pone al fuego hasta que despega; luego se aparta y van formando capas con mamon, llevando la última su canela por encima.

76. *El rico.*

En cuatro pesos de leche se deshacen doce libras de azucar, doce onzas de arroz lavado y molido, una pechuga de gallina sancochada, ó pescado si es vigilia, y diez y seis yemas bien crecidas, todo unido y colado por un cedazo, se pone á la lumbre á que dé unos cuantos hervores; luego se le echa media libra de almendra molida, y continúa en el fuego meneándolo sin cesar hasta que tome el punto que despegue del cazo.

77. *Ariquipa.*

Seis reales de leche, nueve libras de azucar, doce onzas de almidon, una libra de camote, un coco, y media libra de almendra: todo bien remolido y colado, se pone á cocer hasta que tenga el punto correspondiente.

78. *Manjar real de carne.*

A nueve libras de azucar clarificada de punto que cuaje en agua, se echan tres libras de almendra molida; despues de haber dado unos hervores se le aumentan seis pechugas de gallina, cocidas sin sal, y muy remolidas, y continúa al fuego hasta que tome punto, que es cuando despega del cazo; se vacia despues y se clavetea con almendra.

79. *Otro id. de viernes.*

Tres libras de azucar clarificada de medio punto, una de almendra no muy remolida, media idem de camote blanco, y media de calabacita de castilla: incorporado todo esto se le dá el punto de cajeta, y se claveteca despues con almendra.

80. *Requezon batido.*

A un requezon de á dos reales se le echan dos cucharadas de miel vírgen; luego que esté bien batido se hierve en almibar de gusto, despues se aparta y se hace con capas de mamon.

81. *Curipa.*

A cinco cuartillos de leche dos libras de azucar y dos onzas de almidon, deshecho en una tasa de esta leche, la que colada se incorpora en la demás y se pone al fuego sin dejarla de menear hasta que tome cuerpo.

82. *Bigotes del rey de Prusia.*

Un real de acitron, uno de almendra, doce yemas de huevo cocidas, medio de tútano de vaca, y un poco de bizcocho; bien remolido é incorporado, se hacen los bigotes, se cubren con huevo batido, se revuelcan despues en pan rayado y se frien en manteca para servirse, con un poco de canela por encima.

83. *Papa de obispo.*

A un tanto de leche otro de pan molido; revuelto esto, conforme fuere espesando, se va echando mas leche: despues se cuela, se le echan unas yemas, á que quede amarillo, azucar correspondiente, unas rajas de canela, y puesto al fuego á que tome el cocimiento necesario se sirve con su canela en polvo y pastilla por encima.

84. *Pasta de requezon.*

A seis libras de azucar clarificada de medio punto se echa un coco, una libra de almendra, un se-

quezon de á dos reales y media libra de camote: remolido muy bien todo esto, se pone al fuego y está moviéndose con la cuchara hasta que despegue del cazo que es el punto que debe tener, luego se aparta y echa en el platon para ir formando una capa de mamon solo, y otra de esta pasta, y despues se adereza con lo necesario.

85. *Molletes de mamey.*

A media libra de almendra tostada y molida, un real de mameyes muy encarnados y molidos, dos cajas de mamon deshecho á mano y azucar molida competente. De todo esto revuelto, se van formando los molletes que se frien en manteca con huevo, y se van echando en la almibar de punto con agua de azahar para darles buen gusto, y luego se adornan con sus pasas, almendras, acitron y grajea.

86. *Huevos hilados.*

Hecha la almibar de medio punto, se baten yemas de huevo, cosa que quede duro, el que echado en un ayate se irá colando en dicha almibar caliente hasta que cueza para irlo sacando y poniendo encima de lo que se ha de adornar con él, ó sobre pastel ó ante.

87. *Escudilla de ángeles.*

Para cada libra de arroz, una de azucar y otra de almendra; lavado muy bien el arroz con agua tibia, se enjuga en unos manteles y se cierne en un cedazo de harina: se pone á hervir un poco de agua y se echa la almendra á que remoje para irla mondando, y echandola en agua fria; luego se muele y se cuela por una servilleta limpia, apurándola que de toda la leche que pueda, la que se echa en una olla nueva juntamente con la azucar, y se pone á entibiar hasta que se derrita; luego se coje la harina del arroz y se deshace muy bien en una poca de esta leche para incorporarla con la demas, y continúa hir-

viendo á fuego lento hasta que quede espesa y pierda el sabor de la harina, para echarle al último una onza de canela en polvo.

88. *Molletes rellenos.*

Ahujerados los bizcochos, se muele almendra, y puesta á hervir en almibar, se le echa ajonjolí tostado, piñones y agua de azahar; despues se aparta, y así que está frio se rellenan con esto los bizcochos, se frien con huevo batido y se echan en la almibar, poniéndole por encima todos sus aderezos.

89. *Ensaladilla de sarten.*

A una libra de almendra remojada y partida por enmedio, se le echa medio de pasas deshuesadas y pedacitos de acitron; se hace la almibar con dos libras de azucar, y luego que esté de medio punto se le echa lo espresado arriba, y continúa hirviendo hasta que quede de punto necesario: esta ensaladilla puede servir para ante.

90. *Capirotada capirotera.*

A una libra de azucar, cuatro onzas de almendra martajada, nueve huevos, un real de aluistle, real y medio de marquezote, un poco de ajonjolí y pastilla encarnada por encima.

91. *Castaña cubierta.*

Se cojen estas frescas, se les quita el pellejo prieto, dejándoles el amarillo; se ponen á cocer y se les quita el segundo; luego se echan en la almibar clarificada hasta que haya concentrado bien para cubrirlas en otra almibar nueva.

92. *Calabaza cubierta.*

Se mondan estas, se hacen trozos y se cuecen; luego se sacan y se van poniendo en una tabla al sol á que escurran bien y queden blancos; despues se echan en la miel hasta que concentren para irlos cubriendo.

93. *Suspiros de horno.*

A una libra de azucar molida y cernida, nueve yemas de huevo batidas; bien revuelto esto, se bate de segunda ocasion, se van echando en papel y se meten á darles cocimiento en el horno que esté bien templado.

94. *Leche asada.*

A un jarro de á cuartilla de leche, se le echa un puño, con las dos manos, de harina, se deshace bien en la leche; se cuela y echan doce yemas de huevo, una raja de canela, su azucar correspondiente, y se pone al fuego: conforme vaya hirviendo se le va aumentando mas leche y azucar á proporcion, de modo, que luego que llegue á tomar buen punto, se aparta y echa en platones: así que está fria se derrite mantequilla, correspondiente al tanto, se muele bizcocho tostado y se le echa por encima á la leche; despues se rocia con otra poca de mantequilla sola y se tapa con un comal con lumbre sin ponerle fuego abajo, teniendo cuidado que luego que empiece á dorar se le ha de dar por tres ocasiones la misma rociada que se le dió primero, para que forme tres capas de costra.

95. *Jiricaya de naranja de china.*

Se esprimen estas, se cuela el zumo á que quede líquido, se le echa azucar y canela al tanto, y á cada tasa de este zumo cuatro yemas de huevo bien batido; se echa en una tasa grande, se mete esta en un cazo con agua hirviendo á cocer, teniendo cuidado de meterle un popote hasta que salga limpio; despues se le echa un polvo de canela, y así se sirve.

96. *Esperiqueta delicada.*

A cuatro libras de azucar de punto que cuaje en el agua, media libra de camote blanco, media id. de almendra y medio coco, todo esto bien remolido; así que esté de punto regular, se le echan dos rea-

les de natillas y se van formando capas de esto y de mamon rebanado en una fuente; despues se adorna con pasas, almendras y piñones.

97. *Manzanas mechadas.*

Se les saca á estas por arriba una tapaderita y luego el corazon, y se van mechando con clavo y canela; el relleno será de pasta de almendra, azucar molida y unas gotas de agua de azahar; se ponen las tapaderas, afirmándolas con unos popotes clavados y se echan en la almibar á que conserven á fuego manso, no meneándolas con cuchara, sino con el propio cazo: luego que hayan concentrado bien la almibar, se les echa vino blanco, agua de azahar y canela.

98. *Otras borrachas.*

Despues de cocidas las manzanas sin mondarlas, se clavetean con canela, clavo y pimienta, echándolas en la almibar bien clarificada y con bastante vino: se dejan hervir á fuego manso por dos ó tres dias para que calen bien, cuidándolas que no se deshagan.

99. *Buñuelos de manzana.*

Pelada la manzana agria, se rebana redonda, se enhuecan de enmedio, se les dá un hervor y se frien en manteca, descubriéndoles el hueco de enmedio; se pone la almibar clarificada con cáscara de naranja y clavos de comer; se echan á dar dos hervores, agregándole canela, vino blanco y grajea por encima.

100. *Ariquipa de huacamote.*

A tres libras de este cocido, molido y cernido, se le echa una libra de almendra, un real de leche y ocho libras de azucar, todo molido; se pone despues al fuego y se le dá punto de cajeta.

101. *Natillas del presidente.*

A un real de leche, medio de natillas, doce yemas de huevo, un puño de arroz remojado y molido, y dulce necesario; se rebana el marquezote frio y se

van formando capas de esto y de lo de arriba esprasado, adornando la última capa con todo lo necesario.

102. *Pudingo.*

A dos reales de leche, cuatro reales de mamon desmigajado, un real de tuetano de vaca, ocho yemas de huevo y veinte y cuatro claras; la azucar correspondiente, y media onza de canela en polvo: bien incorporado todo esto, se unta el platon ó cazuela con bastante mantequilla, y se echa, para que puesto entre dos fuegos tome el cocimiento necesario, adornándolo despues con pasas, almendras y grajea.

103. *Escafiroleta de nuez.*

A seis libras de azucar, una de nuez tostada y molida, y veinte y cuatro yemas de huevo; esto revuelto se pone á hervir y está meneando para que no se queme hasta que tome punto de cajeta.

104. *Peras rellenas.*

Se mondan estas que sean vergamotas, se les saca el corazon y se ponen á cocer; se echan despues en almibar clarificada y aguada hasta que concentren bien para rellenarlas con pasta de almendra molida, natillas sin componer, bizcocho de torta molido, azucar suficiente y canela; estando de medio punto la almibar para darle buen gusto, se deshace un poco de la misma pasta en ella, y continúa hirviendo hasta que dé tres ó cuatro hervores mas para que quede espesa, é inmediatamente irlas colocando en un platon y echarles su canela por encima.

105. *Cocada.*

A una libra de azucar hecha almibar y clarificada, de punto mas alto que la de panocha, un coco rayado, media libra de almendra pelada y molida, y un real de natillas: se pone al fuego á que dé unos hervores y se aparta á que enfrie para que se le echen catorce yemas de huevo batidas como para huevos

reales; despues se vuelve á poner á que hierva, teniendo cuidado de revolverlo bien, y menearlo sin cesar hasta que espese y se vacie en un platon: luego se muele bizcocho duro, se le pone una capa de él encima con pedazos de mantequilla bien repartidos; se cubre con un comal con lumbre dejándolo hasta que dore, y al último se le hacen unas laborcitas con canela en polvo.

106. *Cajeta de yema de huevo.*

A libra y media de azucar clarificada de punto alto, se aparta á enfriar y se le echa veinte yemas de huevo batidas, y una libra de almendra pelada y molida; bien revuelto todo, se vuelve á poner al fuego, no cesando de menearlo, hasta que esté de punto para echarle medio cuartillo de vino, y media onza de canela en polvo, volviéndola á menear hasta que despegue del cazo, que será cuando se echa en los cascos.

107. *Basura.*

Se hacen seis libras de azucar en almibar clarificada, se echa un coco rayado y media piña; así que esté de medio punto, se le revuelve un real de natillas: sigue dando unos hervores y se agregan diez y ocho yemas de huevo batidas, meneando sin parar esto hasta que tenga buen punto; despues se aparta y se le echa pasas, almendras y piñones enteras que quede todo incorporado adentro para vaciarlo en el platon, y adornarlo despues por encima con lo que fuere de mejor gusto.

108. *Leche de piña.*

A tres reales de leche hervida con bastante dulce, ya que está de medio punto, se le echa medio de arroz molido, media piña y ocho yemas de huevo: continúa hirviendo hasta que con el movimiento de la cuchara se advierta que despega del cazo para va-

ciarla en la fuente y hacerle enrejados con canela en polvo.

109. *Manjar de Venus.*

A cuatro reales de leche cuatro libras de azucar, cuatro idem de avellana y una de almendra que se echan en agua caliente para que ablanden; se pelan ambas cosas, se remuelen bien, despues se deshace en una poca de dicha leche con tantita agua, se le agregan veinte yemas de huevo, y por una servilleta limpia se cuela: el vagazo que queda se vuelve á repasar por el metate para colarlo de segunda vez; luego se reune con la demas leche y se pone en un cazo al fuego y se vate con continuacion hasta que llegue el punto que despegue del cazo para apartarlo; se echa en el platon y se claveteca con pasas y almendras enteras.

110. *Espumilla.*

Se baten doce yemas de huevo, lo mismo las claras, aparte; se muele media libra de azucar, y se revuelve con las yemas hasta que espese, despues con las claras, á continuacion media libra de almidon molido y cernido: luego que se haya batido bien, todo reunido se va echando en cascos de cajeta, de modo que no queden llenas, porque esponja, poniéndole en el asiento un papel pegado con atole; despues se meten al horno que esté templado, dándoles el tiempo necesario al cocimiento que deben tener, é inmediatamente se sacan y se dejan enfriar para vaciarlas de los cascos y echarles azucar en polvo por encima.

111. *Budin.*

A un real de leche hervida, se aparta á enfriar y se le deshacen doce yemas de huevo, una torta de pan de birote remojada, dulce al gusto, pasas deshuesadas, almendras, piñones, acitron y canela: se unta un sarten con manteca ó mantequilla y se pone á

darle cocimiento entre dos fuegos; despues se saca y se va cortando con moldes ó cuchillo, y se van colocando en un platon para servirlos.

112. *Lampreados de leche.*

Se cuece una espaldilla de á dos reales, una lengua de toro, y un lomo de puerco asado; se pica todo menudito y se le echa medio y cuartilla de biscocho, un real de natillas, clavo, pimienta, canela, vino blanco, y huevos suficientes con clara y yema batidos: se pueden hacer tortas untando un platon con manteca y poniendo una tapa enmedio y la carne al rededor: se le echa su miel por encima y todo lo necesario.

113. *Otro de carne.*

Se cuece una espaldilla y un lomo ancho, se pica muy menudito y se le echa un real de biscocho bien remolido, y sus especies: se baten los huevos suficientes y se revuelve la carne á que queden espoujados: se frien larguitos y se echan despues en la miel que debe tener vino, con un poquito de azafran y ajonjolí por encima.

114. *Otro de viernes.*

Se cuecen zanahorias y se muelen; á cada seis libras de estas se le echa una de almendra, una de biscocho molido; se sazona con canela, clavo, pimienta y nuez moscada: se bate el huevo que quede espeso, se frien larguitas, y se echan despues en la almibar con vino; así que hayan dado un hervor se apartan y cubren con todos sus aderesos.

115. *Otro de biscocho.*

Se muelen biscochos duros y queso añejo, pasas, almendras, ajonjolí tostado, canela, pimienta y azafran: incorporado bien todo esto, se revuelve con huevo batido, de modo que no quede rala la pasta: se forman los bocadillos altos y se frien con mas

huevo batido, para echarlos en almibar con clavo, canela, pimienta, ajonjolí tostado, pasas y almendras.

MASAS PARA PASTELES.

1. *Pastel de postre.*

A dos libras de harina cuatro huevos enteros, dos onzas de manteca derretida, un posuelo de levadura, una poca de sal y agua tibia; se amasa todo esto muy bien y estiende como ojuelas, se le unta con unas plumas manteca derretida, se dobla sin amasar y se vuelve á untar con dicha manteca, haciendo la misma operacion cinco ocasiones: se pone una hoja de esta masa en un platon, la que se cubre con pasta cajeta compuesta ó picadillo, poniéndole encima otra capa de dicha masa con trocitos de manteca arriba, para meterlo al horno y darle despues su betún con clara de huevo batida.

2. *Otro de maiz.*

Molido y cernido el maiz cacahuacentle por un ayate, se vuelve á remoler con un poco de azucar y se amasa, echándole los huevos enteros necesarios; despues se afloja con una poca de manteca y se tiene prevenido picadillo muy bien sazonado con todas sus especies, jamon, huevos duros &c.: se unta un sarten con manteca, se ponen los totopostles de masa, despues el picadillo y encima la tapa que debe cubrirlo de la misma masa; se pone á dos fuegos á que cueza por parejo, teniendo cuidado de untarle de cuando en cuendo manteca con unas plumas hasta que esté de buen cocimiento; y se se sirve con azucar y grajea por encima.

3. *Otro de la queretana.*

Se hace un cerco de harina en una mesa, quedando bien cubierto el centro, se baten dos huevos, separadas las claras de las yemas, despues se revuel-

ven con dos onzas de azucar molida, se echan en el centro de dicha harina con dos onzas de manteca derretida, media tasa de levadura aguadita y se va revolviendo con la harina que sea suficiente á que embeba lo de adentro, sin echarle agua sino un poquito de vino, media naranja esprimida, sal al gusto y tantita agua de azahar; luego que esté la masa de punto, se van haciendo los pastelitos y friendo boca arriba.

De esta manera se hacen las tortas compañeras del manjar blanco: se cuece un chilacallote, despues se limpia sin dejarle pepita alguna, se muele y revuelve, ó con media libra de almendra ó dos cocos molidos; la almibar se hará con cuatro ó seis libras de azucar, en que se echan estas pastas, y se hierve no dejándolo de menear hasta que tenga punto de cajeta: se unta una tortera que haya estado dos dias en agua y dos en el sol con manteca, en la que se estiende una capa de la masa arriba espresada; encima de esta la pasta, y se cubre con unas tirillas como enrejado de dicha masa para meterlos despues en el horno.

4. *Otro de tuétano de vaca.*

Se echan los tuétanos en agua, de un dia para otro, se enjugan en una servilleta se revuelven con un mamon, vino, canela, clavo, pimienta, un poco de culantro y ajonjolí tostado y su olor: amasado muy bien esto, se irán formando los pastelites de las masas arriba espresadas con esta pasta, poniéndolos á cocer entre dos fuegos, untándoles huevo y azucar por encima.

Tambien se pueden rellenar manzanas ó membrillos de dicha pasta, con la diferencia que estos se ponen á cocer en caldo de vino y agua, cubriéndolos al último con azucar molida.

5. *Otro francés.*

A una libra de harina se le echa un huevo entero, media mantequilla, tantito vinagre, tequesquite, manteca derretida, sal y media naranja esprimida: amasado muy bien esto á que quede blandito, se bolea con palote y van poniendo trozos de mantequilla en bolitas; despues se le dan cuatro dobleces, y vuelve á estender con el palote, despolvoreándole harina por encima para que no se pegue; esta operacion se hace por cuatro ocasiones, para que á la última, estendida la masa, se corte con el cuchillo al tamaño del platon en que se ha de poner. El relleno se hará con dos cuartillos de tuétano de res, frito y colado, dos de almibar, pasas, almendras, piñones, avellanas, nueces y cacahuates, todo picado muy menudito; se echa todo esto en la almibar y se le desmorona el mamon proporcionado á que no quede reseco, y medio de agua de azahar; asi que haya concentrado bien y tomado el punto necesario, se echa sobre la capa que se puso en el platon, tapándolo con otra capa de la dicha masa, de la que se cortan cuatro tiras y se ponen por toda la orilla del platon; luego se unta con manteca y mantequilla por encima para meterlo en el horno.

6. *Empanaditas de horno.*

A doce libras de harina, veinte y cinco yemas de huevo, cuatro de manteca, una tasa de aceite y otra de agua, sal competente: el relleno se hace de esta manera: se pica bastante cebolla y gitomate, se frie con todas las especies, una poca de agua para que quede espeso, y bastante aceite; asi que se haya concluido todo, se echa el pescado bien cocido y se van haciendo las empanadas bien repulgadas para que no se vacien; antes de meterlas en el horno, se les unta una poca de manteca revuelta con unas yemas de huevo y ajonjolí.

7. *Masa para cubiletes ó empanaditas.*

Se amasa una libra de harina con manteca derretida, la que embebiere, cuatro yemas de huevo, un posuelo de agua rosada, tantita sal, y si se quiere una poca de azucar cernida; se soba bien hasta que esté suave y se labra lo que se quiera, sea cubiletes ó empanadas, para meterlas en el horno.

MASAS PARA BUÑUELOS.

1. *Buñuelos de jeringa.*

En medio de leche se deshace poco mas de un cuartillo de almidon, se cuela y pone á cocer con un poco de anis hasta que despega y hace bola; se aparta y deja enfriar para echarle catorce yemas de huevo, deshaciéndolas muy bien para que no quede tolondron; despues se echa en la jeringa y arrempuja con el palo para que caiga en la manteca caliente, culebreándolo para que forme labores y echarlo luego á que hierva en la miel con su grajea por encima.

2. *Otros de leche.*

A medio de leche, nueve onzas de almidon, se cuela, se le echa un poco de sal y pone á cocer, estándolo meneando hasta que despega y hace bolas; luego se aparta y deja enfriar para echarle veinte y cinco yemas de huevo batidas: se forman bolitas de esto y van echando en la manteca que no esté muy caliente hasta que revienten, y vaciarlos en la miel á que hiervan.

3. *Otros gachupines.*

A una tasa caldera de manteca derretida, se echan cuatro de agua, tantita sal y anis, y se pone á cocer; al primer hervor que dé, se echa la harina suficiente y está meneando hasta que haga corteza; se aparta, se deja enfriar, se le echan ocho huevos

y se deshacen muy bien para vaciarlos en papeles untados en manteca, freirlos y cocerlos en la miel.

4. *Otros pícaros.*

A dos libras de harina floreada, ocho huevos, cuartilla de calabaza cocida y molida; si no fuere tiempo que la haya, suplirá una poca de agua de anis y sal, tantito pulque, levadura y medio de manteca derretida; se revuelve todo muy bien y golpea en una batea ó mesa hasta que haga ampollas, y se echa á sudar en una olla enmantecada, la que se pone al sol hasta que alze bien; luego que haya reposado estará prevenida la manteca caliente en que se han de freir y se van haciendo los buñuelos, mojándose las manos en agua fria con mucha delicadeza, lo mas delgado que se pueda, para servirse de ellos, rociándoles con miel y su grajea por encima.

5. *Otros de rosquete.*

En ocho posuelos de harina bien apretados, se vacian en un cazo y se echan cuatro de agua, uno idem de manteca derretida, sal y un poco de anis; puesto á la lumbre se está meneando á que descubra la suciedad que tenga la harina y demas ingredientes para quitarselos: luego que esté bien cocida, se aparta y vacia en una batea, en que se le revuelven diez huevos enteros y se amasa para que incorpore bien: el modo de hacerlos es el siguiente: se ponen dos sartenes con manteca, el uno á medio fuego y el otro á fuego entero; se unta la mano con una poca de manteca desleida, se hace una bolita de la masa y luego un rosquete; se echa esto en la manteca á medio temple para que dé el cocimiento necesario por igual á la masa para que no se queme, teniendo cuidado de voltearlo con unos palitos; despues pasa á la manteca caliente para que dore, y de este modo se siguen haciendo los demas para que á la conclusion de ellos pasen á la almibar.

6. *Otros ojeados.*

Para una libra de harina un huevo, medio de aguardiente, tantita levadura, agua de tequesquite blanco y un poco de sal para que quede la masa suave: esta se estira como para ojuelas y se va doblando una sobre otra hasta que quede hecha un bastoncillo largo; en seguida se corta en trozos pequeños y se estienden á palote, de modo que no queden delgados; luego se toma una tasa caldera. y con la orilla de la boca se van cortando los buñuelos. haciendo igual operacion con la orilla del culo de dicha tasa en el centro de cada uno de ellos, sacándoles el recorte, y en seguida se van friendo con bastante manteca para echarles al último su respectiva almibar y grajea por encima

7. *Otros de maiz.*

Molido y cernido el maiz cacahuacentle, como para tamales, se deshace en leche, proporcionando el tanto á que quede espeso, y se le echa tantita sal y un dedo de manteca: se pone este á cocer hasta que haga una bola dura; despues se aparta y se deja enfriar para echarle los huevos que necesite hasta que quede la masa muy suave, la que se irá labrando del modo que se quiera, haciendo piezas que puedan freirse en manteca templada y hacer uso de ellos con su almibar por encima.

8. *Otros de almendra.*

A una libra de almendra pelada y molida con tantita agua, se les desmorona otro tanto de mamon, un poco de canela en polvo y se revuelven huevos crecidos cuantos sean necesarios á los tantos anteriores: puesta una cazuela con manteca á fuego manso, se van echando á freir: á continuacion se hace la almibar, y luego que esté de punto se divide en dos tantos, á uno se le echa un poco de agua, vino blanco y canela á que quede aguadita para ir

echando los buñuelos; asi que hayan penetrado la almibar, se sacan á escurrir en un platon, y la miel que haya quedado, incorporada á la otra mitad que se apartó, se le vuelve á dar el punto necesario para echársela por encima con su grajea y canela molida.

9. *Otros griegos.*

A cuatro reales de leche, se le deshacen cuatro libras de almidon, y colado por una servilleta se le echa una puntita de dulce, un poquito de anis y pone en un cazo á cocer; conforme vaya cuajando se le va untando una poca de manteca para que no se pegue; asi que se advierta esté cocida que suene á tamal, se envuelve en una servilleta á que se enfrie, y se le echan á razon de doce huevos quebrados por libra, ó mas si fuere necesario, cuya esperiencia se hará echando una bolita de ella en la manteca á freir, y si tiene migajon se le aumenta el huevo, pues han de quedar huecos, sino se continúan friendo hasta la conclusion, y puede darles el uso que quieran, ó dejarlos secos para tomar chocolate, ó echarles su almibar y grajea por encima.

10. *Otros de tuétanos de vaca.*

Se echa en una ollita con agua un real de tuétano á que se le quite la sangre, al dia siguiente se escurren y ponen en la lumbre á que se derritan como manteca: se miden tres libras de harina, se le echa esta manteca, diez y ocho huevos, cuartilla de manteca, otra de pulque, un pedazo de levadura deshecha en él, un poco de anis, su sal correspondiente y un grano de tequesquite blanco; bien incorporado todo esto, se soba en una batea ó mesa hasta que haga correa y despega bien; en seguida se unta una olla con manteca y se echa allí á reposar para que despues se empiezen á labrar los buñuelos.

MASAS PARA ROSQUETES.

1. *Rosquetes de la libertad.*

Se baten sesenta yemas de huevos y se le echa catorce onzas de azucar, otras tantas de manteca, una tasa de agua de azahar, y la harina que pidiere, quedando la masa tan blanda que se pegue, y á puro amasar se le dé cuerpo: se labran los rodeos y se les echa su ajonjolí por encima, no dejándolos que se fermeten porque no lo necesitan, sino inmediatamente se meten al horno, el que ha de tener el mismo temple de las puchas.

2. *Otros pícaros.*

A treinta huevos tres naranjas dos tasas de manteca derretida, una libra de azucar, tres tasas de levadura, tantito tequesquite, y se labran como los anteriores.

3. *Otros bañados.*

A unas yemas de huevo muy batidas se echa tantita agua de tequesquite, manteca derretida y la harina suficiente: despues que se haya amasado todo esto, se hacen y frien en manteca, de ahí pasan á la almibar que esté de mas de medio punto, y se sacan para revolcarlos en canela y azucar en polvo.

4. *Mamones.*

Se baten ocho huevos con claras en una olla grande hasta que hagan ojos, se le echan ocho onzas de almidon molido y asoleado, y otras ocho de azucar molida y cernida; luego que se haya incorporado bien todo, se van untando los moldes con manteca y se echa este batido en ellos hasta la mitad para que se metan al horno que esté templado, pues en él suben con el calor y llenan, luego se sacan de los moldes y se tapan con una servilleta á que no les dé el aire para que no se apelmacen.

5. *Otros mamones.*

Catorce huevos con claras y una libra de azucar se baten en una olla nueva, despues se le echa una libra de almidon molido y cernido; revuelto que sea, se va echando en cajas de papel, ó moldes con su ajonjolí por encima, y se meten al horno.

6. *Masa especial para biscochos.*

Se pone al fuego un puchero nuevo con agua, así que esté hirviendo se aparta y echa una libra de almendra de esperanza y un puño de la amarga, para que afloje la cáscara, se mondan y echan en agua fria á que se limpien, se enjugan con una servilleta hasta que queden secas, y se muelen en un metate limpio, no con agua, sino que se echan seis claras de huevo en un plato y conforme se va moliendo se rocia con dicha clara para que no se aceite, esto ha de ser por tres ó cuatro ocasiones, pues ha de quedar la masa muy suave, y se vacia en una borcelana ú otro trasto que sea vidriado: despues se muele en otro metate seco una libra de azucar dos ó tres veces hasta que quede echa polvo; ésta se une á la almendra en tres particiones, la primera se incorpora bien con una cuchara de palo nueva, despues sigue la segunda y luego la tercera: á continuacion se parten veinte y cuatro huevos, separando las claras, y las yemas se irán echando poco á poco á la almendra conforme se vaya meneando con la cuchara, para que quede bien unido; despues se llena un posillo de raspadura de limones reales, y si no fuere su tiempo, de los comunes, y se le echa en los mismos término anteriores. Se mandan hacer unos cajoncitos de oja de lata de mas de cuarta de ancho, en cuadro, y cinco dedos de alto, á estos se les pone unos papeles en el fondo y costados untados de mantequilla de vaca para que no se pegue el biscocho, se echa el batido dejando dos dedos á cada uno

sin llenar, porque con el fuego suben, se tapan con papel y meten al horno á fuego templado que es el que necesita para cocerse; al cabo de una hora, para saber si están, se les mete un popote y pasan los dedos en él; estando seco se sacan inmediatamente del fuego; mas si conserva alguna humedad dicho popote, se dejan hasta que la consuman. Luego que hayan salido se dejan enfriar y sacan de los moldes, enteros, para irlos poniendo en un platon, y éste donde no haya humedad.

7. *Otros de Maravatio.*

Se hace la peya de harina, se baten treinta huevos hasta que endurezcan las claras, y se echan juntamente con veinte onzas de azucar en polvo, una libra de manteca bien caliente, tres tasas calderas de levadura, el sumo de media naranja, tantito agua de tequesquite y una poca de sal; despues de bien incorporado todo se soba la masa, labran los biscochos y se meten al horno.

8. *Mostachones.*

Clarificadas dos libras de azucar sin darle punto subido, se baten en un cazo y echa una libra de biscocho molido meneándolo bien hasta que incorpore; se vuelve al fuego echandole media libra de almendra molida. meneándolo hasta que dé un hervor; se aparta y sigue batiendo echándole cuatro huevos, bastante canela, clavo, el olor que se quiera, y un pedazo de mantequilla para ponerlo otra vez al fuego hasta que tome punto; luego se quita y deja enfriar, y en un tablero empolvado de harina floreada se vacia todo que quede estendido, y van haciendo los mostachones del modo que gusten, revolcándolos en harina de azucar y canela, y envolviéndolos en papel.

9. *Jornales de dulce.*

A tres libras de maiz, media idem de manteca

derretida, ocho yemas de huevo, una poca de agua caliente, azucar al gusto, pasas, almendras, agua de azahar, acitron, y labrados se ponen á cocer.

10. *Rosquillas de almendra.*

A una libra de almendra esperanza se le agregan dos docenas de la amarga, se muele ésta con claras de huevo, despues se le echa doce onzas de azucar molida y pasada por tamiz, y cuatro yemas de huevo; se revuelve, y despues que haya oreado un poco, se sacan por una jeringa y van formando las rosquillas, reposan un rato, y se meten al horno.

11. *Embebidos.*

Se baten diez y seis huevos, aparte las claras y las yemas, despues se revuelven y se le echa tres onzas de azucar bien remolida, una libra de manteca derretida, tres tasas calderas de levadura, una de agua tibia, y conforme se va revolviendo esto se le va echando la harina á no dar lugar á que se corte, hasta que quede la masa en un medio que ni esté dura ni muy blanda; despues se le agrega media libra de manteca fria, se sigue amasando, se le echa azucar desquebrajada, se van labrando y poniendo en papeles para meterlos inmediatamente al horno.

12. *Otros de mantequilla.*

Dos libras de harina, media idem de manteca, media de mantequilla, media de azucar, ocho yemas de huevo, un posuelo de agua, y se hacen bajo el método anterior

13. *Otros de pulque.*

A libra y media de manteca media de azucar remolida, un cuartillo de pulque dulce, y la harina que embebiere todo esto se amasa y soba bien, y lo demás como los anterieres.

BEBIDAS FRESCAS.

Chicha.

A doce cuartillos de agua, libra y media de azucar, catorce limones partidos por mitad y esprimidos; con el vagazo se forma una muñequilla en un lienzo y se le echa nuez noscada. canela, clavo y una poca de pimienta; todo machacado se envuelve y echa en la olla, tapandola con una servilleta: se pone al sol y al sereno por ocho dias. ó mas á que fermente bien, y al tiempo mismo de destaparla se endulza con azucar y canela en polvo por encima.

Nobleza.

Se pone á hervir en una olla vidriada con cuatro cuartillos de agua, una onza de canela, medio de clavo, cuartilla de pimienta, una nuez noscada y un real de carmin de lámina. todo que esté bien remolido, y tapado con un cotence para que no evapore; luego que haya dado tres ó cuatro hervores se le echan ocho cuartillos de agua, tres libras de azucar, un cuartillo de chinguirito refino, ó mas, y medio cuartillo de sumo de limon: se rebota muy bien y se deja reposar tapado á que condimente para que se sirva.

Operpope.

A un cuartillo de aguardiente Catalán, se baten ocho yemas de huevo y van echando poco á poco para que no se cuezan, y sigue batiéndose el aguardiente; despues se le echa el dulce al gusto, un real de canela en polvo, una poca de agua de azahar, medio de almendras molidas, y se le dá reposo. A proporcion de los tantos, se puede hacer la cantidad que se quiera, aumentándolos.

CHOCOLATES.

Chocolate de á tres cortado de 18 y 19.

Tres libras de Maracaibo y cuatro de Guayaquil, libra y media de azucar en cada libra de cacao: canela onza y media: biscocho medio, mamon de á medio.

Chocolate de á cuatro.

Seis libras de Guayaquil y una libra de Maracaibo de Jaman. de azucar media arroba, canela media onza. Biscocho de á cinco un real.

Chocolate de á cinco.

Siete libras de Guayaquil, de azucar catorce libras; á una libra de cacao dos de azucar cortado de á 18 y 19. Biscocho de á cinco un real.

Chocolate de á seis.

Siete libras de Guayaquil y de azucar quince libras cortado de á 20. Biscocho un real.

En todas estas moliendas, en cada libra una yema de huevo,



ARTE DE TRINCHAR

Y

SERVIR LAS VIANDAS.



El arte de trinchar y servir las viandas no se considera en el dia como parte esencial de la instruccion de los jóvenes bien educados, porque un hombre de tono, no es ningun uxier de vianda; pero como al mismo le es muchas veces necesario este conocimiento para obsequiar á los que honren su casa, ó para ayudar en un banquete al sugeto que lo diere, creo útil enseñar como se deben trinchar y servir las principales piezas que suelen presentarse en una buena mesa. Para que nadie recuse mi autoridad, he tomado por guia el autor del *Manual de los amphytriones* que dice con la mayor formalidad.

,,El arte de trinchar bien, era tenido por nues-,,tros padres como tan esencial, que entre los no-

„bles y ricos se consideraba el complemento de una „buena educacion. El último maestro que se le po„nia á un jóven era el de trinchar; éste le daba lec„ciones diarias, reuniendo la práctica con el ejem„plo á los preceptos, y no cesaba en su instruccion „hasta no haber impuesto al discípulo en el curso „completo de este dificil arte, y haberlo familiarizado „en todos aspectos con las viandas de carniceria, y „todas las coyunturas de la caza y volateria."

Sin darle tanta importancia á este arte, esplicaré los primeros preceptos con el fin ya indicado.

ARTE DE TRINCHAR.

DEL COCIDO.

Es necesario cortar siempre la carne cocida al traves, á fin que al comerla se encuentre corta, quitándole antes de todo los huesos, nervios y gordura inútil. Cuando el que ha cocinado la pieza es diestro, con facilidad se conoce el hilo de la carne, y por lo tanto se ve igualmente por donde conviene meter el cuchillo para partirla en rebanadas delgadas, aunque no demasiado si está muy cocida, con el fin de que no se desbarate. El que sirve, hará de suerte que á cada uno de los que quieran de aquel plato, les toque un poquito de gordura, entendiéndose esto lo mismo de cualquiera parte del animal; y en cuanto al pecho, como las costillas es la parte mas delicada, se cuidará de dividirlas bien sirviéndose una en cada plato.

DEL ESTOFADO DE VACA.

El estofado se corta como el cocido, encontrándose para este menos dificultad, porque un pedazo hecho rebanadas está limpio de los huesos y los nervios; pero es necesario tener cuidado que el partirlo sea de modo, que las lonjas del jamon queden cortadas al sesgo.

DEL COSTILLAR DE TERNERA.

(*Lam.* 1.ª *fig.* 1.ª)

Hay dos modos de trinchar un costillar de ter-

nera. El primero consiste en cortar separadamente las costillas perpendicularmente y de modo que cada una contenga la porcion de solomo, é igualmente del riñon que tienen unidos á ella: este método, que es el antiguo, ya casi no se halla en uso.

El segundo mas usado y elegante, consiste en levantar desde luego el solomo y se le parte en pedazos de diversos tamaños, haciendo lo mismo con el riñon; en seguida se dividen las costillas, al rededor de las cuales deberá aun quedar bastante carne y pellejo bien frito para que de ellas escojan las señoras lo que gusten.

DE LA CABEZA DE TERNERA.

(*Lam.* 1.ª *fig.* 3.ª)

Los bocados mas delicados son: primero los ojos; luego los carrillos, en seguida las sienes, despues las orejas, y en fin la lengua, que se le pone corrientemente á asar sobre la parrilla y se sirve cubierta de pan rayado y con una salsa á propósito, teniendo cuidado al hacer los platos, el echar con cada uno de los bocados arriba dichos una porcion de la meollada que se saca del craneo, cuya parte superior deberá habérsele quitado antes de ponerse en la mesa. Se servirán los ojos con la cuchara: se parten bien los carrillos, las sienes y las orejas, y no se usa jamás del cuchillo con la meollada. Todo esto debe hacerse con delicadeza y prontitud, pues la cabeza de ternera ha de comerse bien caliente, y para servirla ha de ser con el pellejo, sin el cual jamás se presentan en las buenas mesas, á no ser que no estén rellenas.

Hay otras que son las mejores en su clase, principalmente por sus adherentes y salsa con que las rodean, que las hace tan recomendables.

En estas se sirve, como en las demás, los ojos y sesos, acompañando á cada pedazo una porcion de relleno y de la salsa, con el cuidado que cada uno de los de la mesa, tenga de todo como son molleja cojugada anguila, leche de carpa pichones de cuch'ara criadillas de tierra, pastel de ternera, con setas y alcachofas, hongos &c. &c., pues todo esto se encuentra en una cabeza de ternera de las espresadas, que son mas fáciles de servir, que las que se componen como es corriente.

DE EL LOMO.

(*Lam.* 1.ª *fig.* 2.ª)

Para trinchar el lomo se empieza por separarle el filete de la parte interior que es la mas tierna y delicada; se continúa haciendo lo mismo por la parte mas carnosa que es la esterior, y se le nombra corrientemente la tajada de los clérigos; es menos tierna que el filete pero tiene mejor gusto.

No es corriente en el dia presentar en una mesa un lomo entero, pero sí, el filete que se hace asar despues de haberle picado y aderezado en el asador, sirviéndole con una salsa picante y á propósito. Es muy facil despues el partirlo pues siempre se hace al traves y en ruedas mas ó menos gruesas.

Lo mismo que queda dicho para partir el filete se hace para la lengua, teniendo presente que en esta, la parte de enmedio es la mejor y mas delicada.

DE LA PIERNA Y ESPALDILLA DE CARNERO.

Dos modos hay de trinchar una pierna: el primero es mas usado, y consiste en tener con la mano izquierda el mango ó hueso de ella, y con la de-

recha cortar perpendicularmente las rebanadas desde la coyuntura hasta el hueso del filete; en seguida el músculo de junto la pierna; despues volviéndola del otro lado, se separan los pedazos de detras.

El segundo método consiste (teniendo siempre el mango con la mano izquierda) en cortarla casi horizontalmente como se cepilla una tabla; cuidando que las rebanadas sean tan delgadas cuanto no puedan deshacerse.

Lo que hemos dicho de la pierna, puede aplicarse igualmente á la espaldilla, que se trincha del mismo modo, ya en rebanadas ú horizontalmente. La carne mas prócsima á los huesos es la mas tierna, como tambien la del omoplato; y la parte esterior ó el lomo de la espaldilla es gorda y tiene mejor gusto que la interior.

DEL LECHON.

Es necesario de un solo tajo con cuchillo bien afilado, cortarle la cabeza en el momento que se le ponga sobre la mesa, por ser este el solo medio de comer su piel coscorruda, que sino se reblandece; esta precaucion es muy necesaria, porque este pellejo dorado coscorrudo y entero, es el bocado mas delicado y distinguido de un lechon.

Se le quita la piel de cada cuarto, teniendo cuidado de que lleve pegada alguna carne á estas porciones de pellejo, haciendo lo mismo en el lomo y piernas; en cuyo caso se le han quitado los mejores bocados, y toda la demas carne que le queda, es desabrida, insípida y de dificil digestion.

DEL CORDERILLO Y DEL CABRITO.

Un cuarto de cabrito se trincha lo mismo que el del corderillo, cuando está separado el cuarto; pero

antes si está el animal entero, se le divide en dos partes iguales á lo largo; se separa cada cuarto, y luego de costilla en costilla ó de dos en dos; tambien se separan las piernas, y se parten á rebanadas.

El bocado mas delicado del corderillo, son las costillas, de las cuales, á cada una deberá dejarsele un poco del solomo; y la parte mejor del cabrito son las rebanadas de las piernas.

DE LA GALLINA COCIDA.

El modo de trinchar las gallinas cocidas, es infinitamente simple; pero se necesita un cuchillo bien afilado para ejecutar con aseo esta diseccion.

Por de contado que debe estar colocada de espaldas sobre el platon, presentando la pechuga; al revez de las asadas que deben colocarse con la pechuga para abajo; se le sirve sin cabeza para que las alas estén mas descubiertas: despues se coloca el tenedor con la mano izquierda en la pierna izquierda de la gallina, la que se levantará con precaucion, evitando con cuidado desgarrar el pellejo; en seguida se separará el ala, procediendo lo mismo en el otro lado. Despues se partirá la rabadilla, se levantará la pechuga y quebrará el caparazon; y despues de haber dividido las alas y las piernas en dos partes, el que trincha dará el plato para que se sirvan los concurrentes. Todo esto debe ejecutarse lo mas pronto posible, pues una de las mejores circunstancias que debe tener, es el que sea servido caliente. El bocado mas delicado es la carne pegada al hueso de la pierna.

DE LA PAVA Ó PÍPILA ASADA.

Tres modos hay de trinchar una pava asada. El primero y mas antiguo consiste en quitar una á una

las piernas y los alones. Despues de haber separado las primeras, se parten los segundos en pedazos; en seguida se quita el rico bocado que tienen estas aves sobre la rabadilla, sigue la pechuga. despues se parte la rabadilla y el caparazon. Estas últimas partes son las mas delicadas aunque menos nutritivas; pero las demas casi siempre le dan la preferencia y por tanto la política ecsige que se les ofrezcan al empezar. Se les sirve con la cuchara, las criadillas de tierra, el relleno y las castañas que tienen dentro.

El segundo modo de trinchar una pipila, consiste en quitar primero los alones, en seguida se quiebra el cuerpo por encima de la rabadilla que debe quedar unida á las piernas, y forma con ellas una especie de capucho Como corrientemente este cuarto de atras se le pone aparte, y no se le toca sino al de adelante, se comprende que si este método no es el mejor, al menos es el mas económico.

El tercer método que hace poco está en uso, y que se practica en muchas casas de las que en el dia se considera que dan ejemplo de gran tono, consiste en no quitarle ningun miembro; pero se cortan las alas en partes muy delgadas como en los patos. con la diferencia que estas lonjas se parten sobre lo ancho y no á lo largo de las alas, de modo que resultan mas bien pedazos cuadrados que verdaderos filetes. Se continúa del mismo modo bajando por las partes carnosas del animal. Este método es ciertamente el menos trabajoso para el que trincha; pero tiene el inconveniente de disipar el jugo de la pípila y de que queden al rededor del caparazon los bocados mas delicados.

DEL PAVIPOLLO.

Se trincha el pavipollo lo mismo que la pípila, con la diferencia de que jamás se dejan enteras las

piernas, sino que al contrario se les divide en dos partes para comerlas al momento, quitándole las alas sin cortarlas en rebanadas.

DE LA POLLA ASADA Y DEL CAPON.

(*Lám.* 2.ª *figura* 1.ª)

El modo de trinchar un capon y una polla es infinitamente simple; consiste en quitarle sucesivamente las piernas, los alones, el sabroso bocado de encima de la rabadilla y la pechuga, quitar aquella y dividir horizontalmente el caparazon.

Es necesario proceder con la mayor presteza, agilidad y primor posible, dividiendo cada pierna en dos partes y cada alon en tres; las pechugas se dejan enteras, procurando hacer seis pedazos del caparazon y rabadilla; despues se hará lo mas pronto posible, por colocar estos diversos pedazos con simetria, y de modo que ninguno oculte á otro; en seguida pasará el plato, y cada uno se servirá á su gusto.

El que quiere manifestar su destreza en el arte de trinchar, y conseguir mientras trabaja la atencion de los concurrentes, hace todas estas operaciones en el aire.

Para hacerlo así, se clava fuertemente el trinchante con la mano izquierda en la espalda de la polla ó del capon, que se levanta como unas seis pulgadas sobre el plato; despues con el cuchillo que deberá tenerse con la mano derecha, se parten las piernas y las alas sin desprender estas enteramente, de la parte superior de la pechuga. En tal estado, se pasa el pollo al que se halla junto, y acaba este de separar el pedazo que mas le agrade colocándolo en su plato. De este modo continúa dando vuelta al rededor de la mesa, manteniéndolo siempre cojido con el trinchante, con cuyo método quedan á poco todos servidos.

Este es adaptable con las perdices y con toda especie de caza que no se parte en tiras ó rebanadas á lo largo de las hebras de la carne.

DEL POLLO.

El pollo se trincha del mismo modo que el capon y la polla; es decir, que despues de haberle quitado sucesivamente las piernas y los alones, se divide en dos partes el caparazon y la rabadilla, cosa que las señoras prefieren ordinariamente á el alon, que es sin embargo el bocado de preferencia en un pollo, por lo tanto convendrá dejarlo á su eleccion.

DEL FAISAN.

El faisan se trincha absolutamente del mismo modo que la polla y el capon. (*Véase la página* 239.)

DEL ANSAR.

Al presentarse á la mesa debe venir de lomo sobre el plato; se parte en rebanadas formadas de la carne de las alas y de la pechuga hasta cerca de la rabadilla, asi se quitan hasta ocho tiras: con un poco de destreza, se puede encontrar aun el modo de partir mas en la parte carnosa de las piernas, aunque serian mas duras y menos delicadas que las primeras; despues se colocan todos estos pedazos en el plato, habiendo hecho que retiren de la mesa el caparazon, y se les añade al jugo que han despedido al partirlo, el de dos limones, una cucharada de aceite, una ó dos de mostaza, sal y pimienta, y despues de haberle hecho escabechar un instante en estos ingredientes apetitosos, se hace circular el plato para que cada uno de los convidados se sirva. Cuando el

ansar está tierno y poco cocido, resulta el bocado mas rico y delicioso, y segun muchos, muy superior á la mayor parte de los asados á la moda.

DEL PATO Y LA CERCETA.

Estas dos piezas se trinchan á rebanadas á lo largo de la carne, y se les quitan las piernas y las alas como á otras piezas ordinarias de volateria.

DE LA GALLINETA.

La disecacion de la gallineta ecsije un cuidado particular, y ofrece mucha mas dificultad que la del pato, el ansar y demas aves de carne negra: como las alas de este pájaro están muy sumidas en la carne, no es facil encontrar las coyunturas; para conseguirlo, despues de haberle quitado las piernas como es corriente, es necesario meter con maña el cuchillo por medio del ala hasta la parte superior, siguiendo de alli á la pechuga; entonces el ala se desprende con facilidad, porque se le sujetaba de la parte de adentro. Sin estas precauciones se corre el riesgo de no poder conseguir el fin y de hacerla pedazos en lugar de trincharla.

DE LA LIEBRE.

(*Lám. 2.ª figura 2.ª*)

Esta se sirve un poco manida ó asada con jamon sobre el lomo, pero mas corrientemente del primer modo. La parte mas delicada es el lomo, que se parte desde la espaldilla hasta el nacimiento de las piernas, en seguida el hueso del lomo, que es lo que las señoras prefieren. La parte superior y carnosa de las piernas, que se trinchan en forma de em-

budos, no es tampoco despreciable, y puede por tanto ofrecérseles tambien á las señoras.

DE LA PERDIZ ASADA.

Nada es mas fácil de trincar, que una perdiz asada; en cuyo acto, el que lo ejecuta, puede á poca costa lucir su destreza trinchándola en el aire, manteniendo con la mano izquierda la perdiz cogida en el tenedor, y trabajando delicadamente con la mano derecha con el cuchillo, conservándola siempre en el aire.

Me parece casi inútil añadir que la perdiz se trincha como la mayor parte de la volatería. Se le quita la pierna y ala derecha, en seguida las del otro costado, despues se parte á lo largo el cuerpo en dos partes iguales; advirtiendo que el ala es el bocado mas delicado y tierno, y la pierna la que tiene mas olor. Las señoras prefieren ordinariamente el caparazon, pero siempre será política ofrecerles el alon.

DEL PICHON ASADO.

Cuando los pichones están bastante gordos se les parte en cuatro partes, de modo que cada miembro lleve consigo la porcion del cuerpo á que está unido. Se parten tambien en dos pedazos, de los cuales el uno lo componen las dos alas, y el otro las dos piernas. Algunas veces se parten á lo largo, de modo que cada una de las dos mitades lleve la pierna y ala de un mismo costado. Este método casi no se practica sino en las comidas de ceremonia.

DE LA BECADA Y BECASINA.

La becada se trincha por el método ordinario, es

decir, que se separan las alas, las piernas y la rabadilla del caparazon. El ala es el bocado mas apetecible y delicado, pero las piernas tienen mejor olor.

La becasina es ave del género de la becada pero mucho mas pequeña, pues que apenas será como la codorniz; se le sirve entera, aunque las mas veces se divide á lo largo en dos partes iguales. Este es un asado de mucha estimacion por su delicadeza.

DE LA CODORNIZ.

A cada concurrente se le pone en el plato una codorniz entera, á pesar de que cuando están muy gordas es corriente dividirlas á lo largo en dos partes iguales.

DEL ZORZAL.

El zorzal se sirve entero, dividido, quitándole sus miembros, ó como la codorniz, partido á lo largo en dos partes iguales,

DE LOS PAJAROS HORTELANO Y BECAFIGO.

Estas dos especies de pájaros se sirven enteros.

DE LA TRUCHA.

(*Lám.* 2.ª *figura* 3.ª.)

La trucha se sirve con una cuchara de pescado trazando una linea desde la parte inferior de la cabeza hasta algunas pulgadas de la cola, y otras que partiendo de esta, se terminan en la circunferencia del pescado; se van quitando con primor los pedazos comprendidos entre estas lineas, y se sirve siempre sobre la misma cuchara á cada uno de los concurrentes:

cuando se ha repartido la parte del vientre, se volverá la trucha para servir la parte del lomo.

DEL SOLLO.

Para servirle se empieza por separar con la cuchara la cabeza del tronco del cuerpo; las señoras dan la preferencia á la cabeza por ser el bocado mas delicado, y para servir este pescado despues de haber tirado una linea de la cabeza á la cola bastante profunda para despojarle de su gruesa espina, se le dividirá por los lados, de modo que cada pedazo participe del vientre y lomo al mismo tiempo. Este pescado es dificil de servirse bien en atencion á lo fino de sus espinas y á su gran número; pero se consigue el fin con un poco de costumbre y destreza.

DEL ROMBO.

(*Lám.* 2.ª *figura* 4.ª)

Para servir bien el rombo es necesario tener una cuchara de pescado, de plata sobredorada, ó al menos de plata, bien afilada, y tener presente que jamás debe hacerse uso del cuchillo para partir el pescado. Despues de haber formado una cruz sobre el vientre del rombo profundizando hasta la espina, se tiran lineas transversales desde el medio hasta las espinas del lomo, quitando con destreza con la punta de la cuchara la parte comprendida entre estas lineas, poniendo una para cada uno de los de la mesa, y concluido de este modo con el vientre, se quita la espina; continuando del mismo modo con el lomo, que aunque sin duda es menos delicado, tiene tambien su mérito.

DEL BARBO.

Se tira con la cuchara de pescado una linea sobre el lomo del barbo desde el nacimiento de la cabeza hasta el de la cola, se le sigue partiendo con otras lineas transversales y separando los diferentes pedazos que resultan, sin tocar para nada á la espina de en medio.

DE LA CARPA.

Para servir una carpa, es necesario empezar separándole la cabeza y enviándola á la persona de mas respeto de la mesa, por ser este el bocado mas apetecible en atencion á la lengua que encierra. En seguida, y siempre con la cuchara de pescado, se le quita el pellejo y las escamas que se separan á un lado; luego se tira una linea de la parte inmediata de la cabeza hasta la cola, dividiéndole despues con otras lineas transversales: se servirá poniendo en los platos los pedazos comprendidos entre ellas, advirtiendo que el lomo es la parte mas delicada.

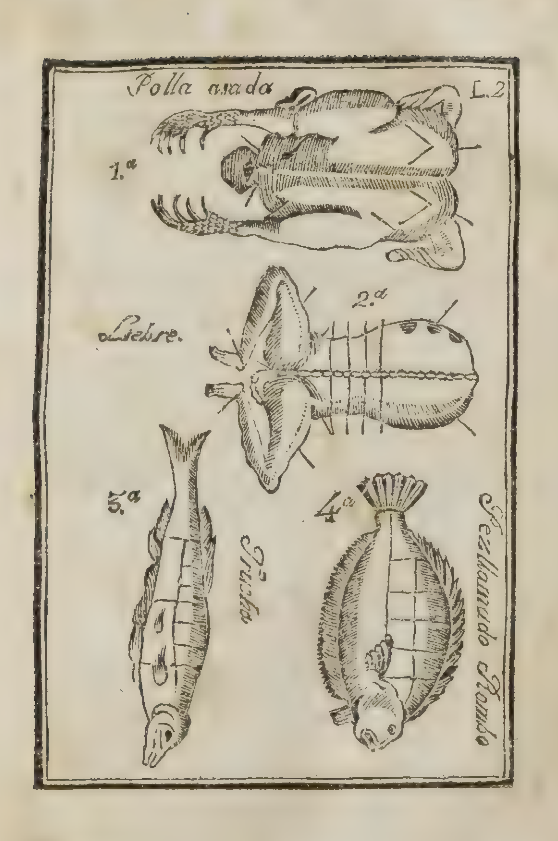
Los demas pescados segun su forma se parten del modo que los esplicados.

Queda dicho como se trinchan las principales piezas que se sirven en una mesa, y de las cuales es útil el conocimiento espresado. En cuanto á las legumbres y cremas, todos saben que se sirven con la cuchara comun, y cuando no se hallan en posillos ó tacitas al propósito, se sirve á cada uno en un plato, con una cuchara pequeña.

De los postres no se sirven con cuchara, sino las compotas, natillas, conservas y nueces frescas. En cuanto á los platos cubiertos de bizcochos, almendrados &c. es costumbre pasarlos á quien los pide.


Costilla de Ternera
L. 1.
1.ª
2.ª
Lomo de
Ternera.
3.ª
Cabeza de
Ternera





Num. 32.

INDICE.



TRATADO I.

QUE COMPRENDE LAS SOPAS DE ESTE LIBRO DE COCINA.

TRATADO II.

DE ENSALADAS.

TRATADO III.

DE GUISADOS DE CARNE Y AVES, ASADOS Y TORTAS.

TRATADO IV.

GUISADOS DE PESCADOS Y VIGILIA.

TRATADO V.

MASAS PARA PASTELES, BIZCOCHOS, BUÑUELOS Y TORTAS.

TRATADO VI.

DE ANTES, GUISADOS DE LECHE Y POSTRES DISTINTOS.

TRATADO VII.

DE DISTINTAS CAJETAS, CONSERVAS Y OTROS DULCES FINOS.

TRATADO VIII.

REFRESCOS, HELADOS Y JALETINAS DE SUSTANCIA.

SUPLEMENTO.

SOPAS.

ENSALADAS.

VARIAS CLASES DE DULCES ESPECIALES.

ANTES.

BOCADILLOS.

CUBILETES.

CONSERVAS.

JALEAS.

POSTRES.

POSTRES DE TORTAS.

MASAS PARA PASTELES.

MASAS PARA BUÑUELOS.

MASAS PARA ROSQUETES.

BEBIDAS FRESCAS.

CHOCOLATES.

ARTE DE TRINCHAR

Y

SERVIR LAS VIANDAS.

FIN.

